

Doigt de côte, oignons caramélisés, estragon, mousse d'Islande Sous Vide

Auteur: Sandra Scheidl



Ingredients

Vernis d'épices :

1 feuille de laurier
2 baies de genièvre
3 cèpes séchés
200 g de vinaigre balsamique noir
150 g de sucre

Doigt de côte (sous vide) :

1,2 kg de doigts de côtes
Vernis d'épices

Bouillon :

150 g d'eau
150 g de sucre
150 g de vinaigre de vin blanc
1 poignée de mousse d'Islande

Oignons grelots flambés :

20 oignons grelots
500 g de bouillon

Huile d'estragon :

150 g d'épinards
300 g d'estragon
500 g d'huile neutre

Crème de cèpes :

600 g de crème
20 g de cèpes séchés
1 feuille de laurier
Sel

Bouillon d'oignon caramélisé :

1,3 kg d'oignons blancs
Huile

Préparation

Vernis d'épices :

Porter à ébullition la feuille de laurier, les baies de genièvre, les cèpes séchés et le vinaigre balsamique. Ajouter le sucre et laisser réduire jusqu'à obtention d'une laque visqueuse.

Info :

La masse devient encore plus ferme après refroidissement. Utiliser de préférence une assiette froide pour le test.

Doigt de côte (sous vide) :

Nettoyer les doigts de côte et mettre sous vide. Faire cuire sous vide à 70 °C dans le bain marie du **fusionchef** pendant 3 heures. Saisir à feu vif dans une poêle, arroser et badigeonner de laque.

Bouillon :

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre de vin blanc. Verser sur la mousse effeuillée. Laisser refroidir à température ambiante.

Oignons grelots flambés :

Couper les oignons grelots en deux dans le sens de la longueur et détacher chaque couche. Blanchir, tremper et laisser reposer dans le bouillon. Flamber les oignons avant de dresser.

Huile d'estragon :

Mixer tous les ingrédients dans le Thermomix à 70 °C pendant 7 minutes. Égoutter la masse et la laisser reposer pour que l'huile se sépare de l'huile.

Crème de cèpes :

Porter à ébullition la crème avec les cèpes et la feuille de laurier. Réduire, assaisonner avec du sel, refroidir et laisser durcir.

Bouillon d'oignon caramélisé :

Éplucher les oignons et les couper/râper en fines lamelles. Verser un peu d'huile dans une casserole et laisser caraméliser lentement. Dans le même temps, faire dorer les parures au four. Déglacer les oignons au vinaigre de vin blanc et les

Doigt de côte, oignons caramélisés, estragon, mousse d'Islande Sous Vide

Tranches de viande
20 g de vinaigre de vin blanc
Eau
Un peu de bouillon
5 champignons
3 baies de genièvre
1 feuille de laurier
Poivre
Liant
20 g de sauce soja

Chips de pain :

100 g de pain complet
Huile
2 cèpes séchés

arroser d'eau. Ajouter les champignons, les baies de genièvre, la feuille de laurier et le poivre. Égoutter, réduire et lier le bouillon. Assaisonner avec un filet de sauce soja.

Chips de pain :

Couper le pain en fines tranches. Badigeonner d'un peu d'huile et râper les cèpes séchés par-dessus. Séchez les chips au four et les casser.

Dressage :

Dresser les doigts de côte avec les oignons grelots flambés, l'huile d'estragon, la crème aux cèpes, le bouillon d'oignon caramélisé et les chips de pain sur une assiette.

Cette recette issue de la finale « JUNGE WILDE 2020 » nous a été aimablement mise à disposition par Sandra Scheidl. Photo : ©Sandra Scheidl