

Faux-filet de bœuf sous vide avec navets et champignons de Paris

Auteur: Marius Tim Schlatter



Ingredients

Pour 4 personnes

Faux-filet (sous vide) :

env. 1 kg de faux-filet
Sel de mer et poivre
30 ml de beurre fondu ou d'huile de friture

Navets (sous vide) :

300 g de navets divers, jaunes, verts,
rouges,
carottes jaunes ou violettes
1 c. à s. de beurre
100 ml de fond de volaille

Chips de champignons :

150 g de champignons de Paris

Gelée de champignons (sous vide) :

300 g de champignons de Paris
1 oignon
80 ml de crème liquide
Sel
30 g de beurre pour faire revenir les
ingrédients

Pour dresser :

Mouron blanc

Préparation

Faux-filet (sous vide) :

Faire dorer la viande des deux côtés dans une poêle bien chaude puis refroidir. Ensuite, mettre la viande sous vide avec du romarin, du thym, du sel et du poivre et faire mijoter à 56 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 17 minutes. Juste avant de servir, retirer la viande du sachet, la mettre dans une poêle chaude avec le beurre fondu / l'huile et la faire griller des deux côtés. Poivrer.

Navets (sous vide) :

Rincer les racines, les nettoyer et les couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur. Les mélanger avec le sel et le beurre noisette et les mettre sous vide. Faire mijoter à 85 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 8 minutes. Égoutter et glacer dans une poêle avec le beurre et le fond de volaille.

Chips de champignons :

Découper finement les champignons, saler et faire sécher 24 heures au four à 55 °C.

Gelée de champignons (sous vide) :

Nettoyer les champignons et les hacher grossièrement. Éplucher l'oignon et le découper en petits dés. Faire revenir les champignons avec l'oignon et mouiller avec la crème liquide. Mettre le mélange sous vide et cuire 20 minutes à 85 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef**. Réduire le mélange en purée, filtrer à travers une passoire fine et assaisonner avec du sel.

Pour dresser :

Répartir la gelée de champignon au fond de l'assiette avec une poche à douilles et la lisser. Découper le faux-filet mijoté en fines tranches, saupoudrer de gros sel de mer et répartir sur la purée. Disposer les navets glacés dans l'assiette et intercaler les chips de champignon. Selon les goûts, décorer avec du mouron blanc.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Marius Tim Schlatter.

Faux-filet de bœuf sous vide avec navets et champignons de Paris

