

# Filet mignon d'agneau, purée de céleri et café Sous Vide

**Auteur:** Danilo Ange



## Ingredients

Pour 6 personnes:

### Purée (sous vide):

400 g de céleri-rave  
200 g de pomme de terre  
Sel, poivre  
100 ml de bouillon de légumes  
30 g de beurre

### Coulis au vin rouge:

200 ml de vin rouge  
20 g de miel d'acacia  
1 clou de girofle  
1 bâton de cannelle

### Filet mignon d'agneau (sous vide):

Pain au safran  
800 g de filet mignon d'agneau  
Sel, poivre  
Café en poudre  
1 brin de thym  
40 g de beurre clarifié

## Préparation

### Purée (sous vide):

Peler le céleri et les pommes de terre, les couper en dés, saler et poivrer. Mettre sous vide avec le bouillon de légumes. Faire mijoter à 82° C dans le bain marie sous vide du fusionchef pendant 1 heure. Ajouter du beurre et réduire en purée.

### Coulis au vin rouge:

Verser le vin, le miel et les épices dans une petite casserole. Laisser mijoter à petit feu jusqu'à ce que le volume réduise à un quart du volume initial, filtrer et laisser refroidir.

### Filet mignon d'agneau (sous vide):

Laisser sécher le pain et l'écraser. Dégraisser la viande, l'assaisonner avec du sel et du poivre et mouiller avec le café. Mettre sous vide avec du thym et faire mijoter à 57 °C dans le bain marie du fusionchef pendant 2 heures. Laisser refroidir. Retirer la viande du sachet et la faire griller avec le beurre fondue. La rouler ensuite dans le pain au safran et la couper en tranches.

Servir le filet mignon d'agneau avec la purée de céleri et le coulis au vin rouge.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Danilo Ange.