

Sous vide Bavette Black Angus

Bavette avec du panais

Auteur: Christina Steindl



Ingredients

Bavette Black Angus (sous vide) :

600 g de bavette Black Angus Jack's Creek
200 g de beurre de noix
Sel
Baies de genièvre
Feuilles de laurier

Confit de bavette Black Angus Jack's Creek :

200 g de bavette Black Angus Jack's Creek
100 g de carottes
100 g d'oignon
100 g de poireaux
100 g de céleri
60 g de tomates
Concentré de tomate
Vin rouge
Sel
Poivre
Feuilles de laurier
Baies de genièvre
Maïzena

Pickels de panais (sous vide) :

10 petits panais
100 ml de vinaigre
100 g de sucre
200 ml d'eau

Panais (sous vide) :

20 petits panais
100 g de beurre de noix
Sel

Flan de panais :

Préparation

Bavette Black Angus (sous vide) :

Nettoyer la viande et mettre sous vide avec le beurre de noix et les épices. Faire mijoter à 54 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 3 heures. Faire un aller-retour dans la poêle avant de servir.

Confit de bavette Black Angus Jack's Creek :

Faire griller les carottes, les oignons et le céleri, puis ajouter le poireau, les tomates et le concentré de tomate et continuer la cuisson. Mouiller avec le vin rouge et ajouter l'eau. Ajouter la bavette Black Angus Jack's Creek grillée et laisser mijoter le tout jusqu'à ce que la viande soit tendre. Récupérer le jus, réduire, épaissir avec la maïzena et assaisonner. Détacher la viande en plusieurs morceaux et mélanger le jus épaissi.

Pickels de petits panais (sous vide) :

Mixer le vinaigre avec le sucre. Mettre les petits panais épluchés sous vide avec la saumure. Faire mijoter à 54° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 20 minutes.

Petits panais (sous vide) :

Mettre les petits panais épluchés sous vide avec le beurre de noix et le sel. Faire mijoter à 54° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 20 minutes.

Flan de panais :

Couper les panais en petits morceaux et faire suer avec le beurre, ajouter la crème et faire mijoter. Mixer les panais dans le Thermomix pour obtenir une purée. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger avec la purée de panais refroidie. Ajouter la farine et assaisonner. Verser la masse dans un moule en silicone et cuire 30-40 minutes à 140 °C.

Risotto vénéré :

Cuire le riz vénéré comme un risotto. Lorsqu'il est encore un peu ferme, prélever la moitié et laisser cuire le reste.

Espuma de risotto vénéré :

Mixer le risotto vénéré dans le Thermomix et verser avec la crème dans le siphon et

Sous vide Bavette Black Angus

Bavette avec du panais

200 g de panais
20 g de beurre
150 ml de crème liquide
50 g de blanc d'œuf
20 g de farine
Sel

sortir l'espuma à l'aide de deux cartouches.

Cette recette, issue de la première sélection « JUNGE WILDE 2018 », nous été aimablement communiquée par Christina Steindl.

Photo : ©ROLLING PIN

Risotto vénéré :

400 g de riz vénéré
1 échalote
Huile d'olive
Fond de légumes
Parmesan
Sel

Espuma de risotto vénéré :

200 g de risotto vénéré cuit en purée
100 ml de crème liquide