

**Auteur:** Marc Rennhack  
**Temps de cuisson:** 2 hours



## Ingredients

Pour 4 personnes

### Bœuf des pâturages d'Arensch (sous vide) :

800 g de filet de bœuf des pâturages d'Arensch ou équivalent  
0,04 l d'huile d'olive fumée de Carpier  
100 g de jeune Vermouth frais  
flocons de sel marin de Maldon  
poivre de Tellicherry  
huile de colza  
huile de vermouth

### Crème de maïs :

3 gros épis de maïs frais  
0,1 kg d'échalotes finement coupées  
5 g de curry de Mumbai  
50 g de beurre  
2 CS de vinaigre de vin blanc  
0,08 l de vin blanc  
0,15 l de crème aigre bouillie  
sel  
sucre

### Petits épis de maïs (sous vide) :

8 petits épis de maïs  
0,03 l de beurre clarifié  
sel  
sucre  
curry de Mumbai

### Petits oignons blancs (sous vide) :

10 petits oignons blancs  
1 CS d'huile fumée  
vin blanc

## Préparation

### Bœuf des pâturages d'Arensch (sous vide) :

Parer le filet et conditionner sous vide avec le vermouth et l'huile fumée. Faire cuire au bain **fusionchef** pendant 20 minutes à 65 °C. Sortir la viande du sachet et laisser reposer pendant 20 minutes sans le vermouth sur une plaque revêtue de papier de cuisson au four à 60 °C.

Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle en métal et faire revenir de tous les côtés. Ensuite laisser reposer 5 minutes. Couper le filet en quatre morceaux, enduire les flancs au pinceau avec de l'huile au vermouth et assaisonner selon le goût avec du sel et poivre de Tellicherry fraîchement moulu.

### Crème de maïs :

Écosser les épis et les laver. Faire blondir les échalotes dans le beurre. Ajouter le maïs écosse aux échalotes, assaisonner avec le sel, le sucre et le curry. Laisser mijoter 30 minutes environ jusqu'à ce que le maïs soit très tendre. Mouiller avec le vinaigre de vin blanc, faire réduire et mouiller avec le vin blanc. Faire réduire à nouveau. Faire bouillir la crème aigre et mixer finement 5 minutes au thermo-mixeur avec le maïs réduit. Passer au tamis fin. Assaisonner avec le sel, le sucre et le vinaigre de vin blanc, la consistance doit être crémeuse.

### Petits épis de maïs (sous vide) :

Conditionner les épis de maïs avec le beurre, le sel, le sucre et le curry dans un sachet sous vide. Faire cuire 40 minutes au bain **fusionchef** à 90 °C. Faire ensuite caraméliser dans un poêle avec du sucre.

### Petits oignons blancs (sous vide) :

Éplucher les petits oignons blancs et conditionner sous vide avec l'huile fumée et une rasade de vin blanc. Faire cuire au bain **fusionchef** à 90 °C pendant 60 minutes env. Lorsque les petits oignons blancs sont tendres, les couper en deux et les passer au chalumeau à gaz.

### Poivron rouge :

Passer le poivron au chalumeau à gaz. Laver la peau noircie et sécher.

#### **4 poivrons rouges :**

1 poivron rouge  
sel  
sucre  
vinaigre de vin blanc  
poudre de paprika pimenton

#### **Sauce au paprika pimenton :**

1 poivron rouge coupé en petits dés  
2 échalotes coupées en dés fins  
1 gousse d'ail coupée en fines tranches  
2 CS d'huile d'olive  
sel  
sucre  
poudre de paprika pimenton  
2 CS de vinaigre de vin blanc  
0,15 l de fond de volaille  
2 CS de jus de poivron rouge (presser un  
1/2 poivron rouge)  
1/2 CC d'amidon de maranta mélangé avec  
de l'eau

Couper le poivron en quatre. Assaisonner avec du sel, du sucre, du vinaigre de vin blanc et du paprika pimenton et conditionner sous vide. Faire cuire ensuite au bain **fusionchef** à 65 °C jusqu'à ce que le poivron soit tendre. Couper le poivron en forme, enrouler et passer au chalumeau. Assaisonner selon le goût.

#### **Sauce au paprika pimenton :**

Faire suer légèrement le paprika, les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive. Assaisonner selon le goût avec le sel, le sucre et le paprika pimenton.

Mouiller avec une CS de vinaigre et recouvrir avec le fond et le jus de poivron. Faire réduire de moitié. Ajouter l'amidon de maranta et mixer soigneusement à l'aide d'un pied-mixeur puis passer au tamis. Ajouter du vinaigre selon le goût.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Marc Rennhack.