

Auteur: Erlantz Gorostiza



Ingredients

Queue de bœuf (sous vide) :

4500 g de queue de bœuf découpée en morceaux

800 g d'oignons

250 g de carottes

250 g de poireaux

160 g de champignons

800 g de tomates

500 g de fond de queue de bœuf

1500 g de bouillon du jour

2000 g de vin rouge

Lard

Foie gras en rouleau

Foie gras en rouleau pour la queue de bœuf (sous vide) :

600 g de foie gras mi-cuit

Sauce à la moutarde violette :

50 g de beurre

100 g d'oignons

200 g de crème

60 g de moutarde violette

20 g de condiment Savora

Colorant alimentaire violet

Crème à la racine de cerfeuil :

300 g de racine de cerfeuil

600 g de lait (en quantité suffisante pour recouvrir la racine)

5 g de beurre

Poivre blanc

Sel

Préparation

Queue de bœuf (sous vide) :

Faire réduire le vin rouge de moitié. Saisir la queue de bœuf de tous côtés dans un peu d'huile pour obtenir une belle coloration dorée. Prélever la viande et pocher les légumes dans la même poêle, en ajoutant les tomates en dernier. Faire cuire les légumes pendant 5 minutes, ajouter le vin réduit et poursuivre la cuisson en laissant mijoter pendant 10 minutes. Conditionner les légumes sous vide avec la queue de bœuf. Faire cuire à 82 °C au bain **fusionchef** pendant 30 heures.

Pour la sauce, filtrer tout au chinois et faire réduire jusqu'à obtention d'une sauce fine dont la consistance permet d'enduire facilement le roulé de queue de bœuf. Juste avant de servir, parsemer de gingembre fraîchement râpé.

Couvrir une feuille de papier sulfurisé du lard coupé en très fines tranches, y déposer les morceaux de queue de bœuf et arroser d'un peu de sauce obtenue lors de la cuisson. Placer le rouleau de foie gras au milieu et enrouler fermement dans les tranches de lard, comme un bonbon. Entourer de plusieurs couches de feuille d'aluminium afin de donner de la tenue. Piquer aux extrémités afin de laisser s'écouler la plus grande quantité possible de gras du foie gras. Faire cuire pendant 25 minutes au four à 160 °C, retourner et poursuivre la cuisson pendant 25 minutes.

Rouleau de foie gras pour la queue de bœuf (sous vide) :

Conditionner le foie gras sous vide dans un sachet. Faire cuire à 65 °C au bain **fusionchef** pendant 50 minutes, jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 52 °C.

À l'aide de film étirable, former et retourner des rouleaux qui serviront ensuite à farcir le rouleau de queue de bœuf.

Sauce à la moutarde violette :

Faire suer les oignons dans le beurre pendant 20 bonnes minutes en veillant à ce qu'ils ne se colorent pas trop. Ajouter la crème et les deux sortes de moutarde. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à obtention de la consistance voulue. Mixer soigneusement au Thermomix afin d'obtenir une sauce lisse, passer au chinois et colorer à l'aide du colorant alimentaire. Verser dans un flacon-doseur et réserver.

Crème à la racine de cerfeuil :

Débiter la racine de cerfeuil (épluchée) en petits morceaux et la mettre dans une casserole. Couvrir de lait et faire cuire à feu très doux en couvrant la casserole d'une feuille de papier sulfurisé dans laquelle on aura découpé un trou central. Lorsque la racine est cuite, réduire en purée avec le lait, le beurre, un peu de sel et du poivre blanc. Passer au chinois. Verser dans un flacon-doseur et réserver.

Présentation :

Sur une assiette rectangulaire, disposer la purée et la sauce en touches de tailles différentes, dresser la queue de bœuf au milieu en la nappant généreusement de sauce.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Erlantz Gorostiza.