

Sous Vide rôti de bœuf mariné avec purée de pommes de terre

Auteur: Heiko Antoniewicz
Temps de cuisson: 19 hours



Ingredients

Pour 4 personnes

Rôti de bœuf mariné (sous vide) :

1 kg de viande de bœuf, finement persillée
2 feuilles de laurier
8 grains de poivre noir concassés
2 grains de piment de Jamaïque
3 baies de genièvre légèrement écrasées
200 ml de vinaigre balsamique foncé
1 brin de romarin
300 ml de jus de veau réduit

Purée de pommes de terre (sous vide) :

200 g de pommes de terre
40 ml d'eau
40 g de beurre
20 ml d'huile d'olive
20 ml de crème
1 petit bouquet de ciboulette coupé en anneaux fins
sel et muscade

Raisins secs :

50 g de raisins secs
50 ml de fond au vinaigre du rôti mariné
1 CC de sucre brun

Préparation

Rôti de bœuf mariné (sous vide) :

Conditionner la viande de bœuf sous vide avec tous les ingrédients sauf le jus de veau et laisser macérer pendant 3 jours. Sortir la viande, tamponner et faire revenir doucement. Conditionner à nouveau sous vide avec les légumes tamisés et une partie du bouillon vinaigré. Faire cuire à 65 °C pendant 18 heures. Faire réduire brièvement le jus de veau et lier avec un peu de Maïzena. Glacer la viande avec le jus, la couper en tranches et dresser.

Purée de pommes de terre (sous vide) :

Éplucher les pommes de terre, les couper en petits morceaux et conditionner sous vide avec l'eau et le sel. Faire cuire au bain sous vide et à l'issue de la cuisson, écraser les pommes de terre encore chaudes avec la paume de la main dans le sachet. Pour faire revenir doucement pour le montage, faire chauffer le beurre avec la crème et l'huile d'olive. Mettre les pommes de terre écrasées dans le liquide et lisser. Assaisonner selon le goût avec le sel et la muscade. Saupoudrer de ciboulette.

Raisins secs :

Couper les raisins en petits dés et faire tremper dans le bouillon vinaigré. Égoutter un peu et mélanger avec le sucre brun. Peu avant de servir, faire réchauffer et en napper le rôti.