

GAGGENAU

Recette du Chef étoilé Arnaud Viel

PLAT - LE BŒUF PURE RACE NORMANDE - LA JOUE D'UNE NUIT EN RAVIOLE : BETTERAVE - CERISES - GIROLLES.

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

Pour le bœuf :

- 400g de jus de bœuf
- 1 côte de bœuf de race normande
- Fleur de sel
- Poivre sauvage
- Huile
- Beurre
- 1 gousse d'ail
- 200g de joue de bœuf confite braisée au vin rouge
- 1 botte de cèbettes
- 6 pétales de tomates confites
- 1 botte de basilic
- Thym
- Laurier

Pour la pâte à raviole :

- 250g de farine
- 10 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 5g de sel

Pour la garniture :

- 2 betteraves
- Poivre sauvage
- 1 branche de thym
- Baies roses
- 3 feuilles de laurier
- 200g de cerises
- 5cl de vin jaune
- 300g de girolles clou
- 120g de beurre
- 80g de miel
- 2 échalotes
- 10cl de vinaigre de cidre

Préparation :

Assaisonner le bœuf de fleur de sel et de poivre sauvage en le frottant. Le marquer sur le Teppan Yaki. Finir la cuisson au four avec 1 noix de beurre, une gousse d'ail, du thym et du laurier. **Régler la sonde thermométrique à 46°C** à cœur.

A l'aide d'un batteur, pétrir la pâte. Réaliser des ravioles avec la chair de bœuf effilochée puis mélanger avec les cébettes, les échalotes, les tomates confites et le basilic ciselé. Cuire à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée).

Cuire les betteraves dans une feuille d'aluminium avec une noix de beurre, le thym, le laurier, les baies roses et le poivre sauvage pendant environ **2h30 à 160°C**. Une fois cuites, éplucher les betteraves et les tailler à l'emporte-pièce. Tailler les cerises en copeaux et étuver légèrement au beurre. Eplucher les girolles et les laver. Dans une poêle, étuver au beurre les girolles et ajouter les échalotes ciselées. Finir la cuisson avec la ciboulette et un trait de vin jaune.

Dressage :

Tailler la côte de bœuf. Déposer les ravioles glacés au jus de bœuf puis les girolles, les cerises et les betteraves. Faire un cordon de sauce.