

# Bavette de boeuf AAA, sauce vierge, pommes de terre pilés à l'huile de truffe - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

## Description

Dans une jolie assiette ronde, un émincé de bavette de boeuf accompagné d'une sauce vierge et sa purée de pommes de terre à l'huile de truffe.

Agrémenté d'une salade verte tout en fraîcheur.

## L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter une petite salade en accompagnement.

## Ingrédients

### Bavette de Boeuf

- 2 Morceau(x) Bavette de boeuf
- 50 Ml Huile de canola
- 2 Noisette(s) Beurre
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 2 Branche(s) Thym

### Sauce Vierge

- 20 Gr Fromage gorgonzola
- 10 Gr Graines de tournesol
- 0.50 Casseau(x) Tomates cerises
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 35 Ml Huile d'olive

### Pommes de terre pilés et huile de truffe

- 300 Gr Pommes de terre grelots
- 30 Gr Beurre
- 30 Ml Lait
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 5 Ml Huile de truffe

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four ou BBQ** à **425 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

## Ingrédients

Épluchez la gousse d'ail, Lavez les pommes de terre Grelot si nécessaire (terre, ou autre).

## Matériels

1 planche à découper, 1 couteau de chef (grand), 1 couteau d'office (petit).  
1 bol (mélange de la sauce vierge)  
3 petits récipients (toutes les découpe et mise en place)  
1 poêle (saisir la viande), 1 pince ou spatule.  
2 linges propres, 1 presse purée (ou fourchettes)  
1 presse agrumes (optionnel), sinon à la main.  
1 four avec plaque cuisson ( finition de la cuisson).

### Mise en place - À faire avec le chef

Coupez les tomates cerises en quartiers. Hachez l'ail et le persil. Émiettez le fromage Gorgonzola. Émincez en biseau l'oignon vert (sifflet).

### Sauce vierge

Dans un grand bol, mélangez les tomates cerises, l'ail haché, les graines de tournesol, l'huile d'olive ainsi que le jus de citron, au dernier moment ajoutez le fromage gorgonzola. Réservez puis assaisonnez de sel et poivre au moment de servir.

### Pommes de terre pilés

Mettez les cubes de pommes de terre à cuire dans de l'eau salée froide, amenez à ébullition et cuire environ 15 minutes. Une fois les pommes de terre cuites, égouttez-les bien, puis écrasez-les et ajoutez le beurre, le lait et l'oignon vert. Assaisonnez avec l'huile de truffe, sel et poivre.

### Onglet poêlés ou BBQ

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale (ou un BBQ) faire saisir les bavettes, assaisonnez de chaque côte et réserver sur une plaque de cuisson. Passez-les dans le four ou en cuisson indirecte sur un BBQ pour finir la cuisson.

### Montage

Dans une assiette ronde et chaude, déposez une belle et grosse quenelle de purée, déposez dessus le morceau de viande.

Ajoutez sur l'ensemble la sauce vierge.

**Bon appétit!**