

Bavette de boeuf, Bécél à l'estragon et poivre de Sichuan, purée de haricot coco à l'huile d'olive

Recette pour 4 personnes

Description

Bavette de boeuf poêlée puis finit au four servit avec un beurre agrémenté d'estragon et de poivre de Sichuan, servit avec une mousseline de haricots coco et tomates confites.

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter de la margarine dans la purée pour lisser la texture.

Ingrédients

Pour la bavette

- 4 Unité(s) Bavette de boeuf
- 0.50 Unité(s) Estragon
- 5 Ml Poivre de sichuan
- 75 Gr Beurre

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la purée de haricots

- 1 Unité(s) Haricots coco (540ml)
- 2 Unité(s) Ail
- 4 Branche(s) Thym
- 500 Ml Bouillon de poulet

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Garniture

- 10 Unité(s) Tomates séchées
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Branche(s) Persil

- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Hachez l'estragon et râpez le poivre de Sichuan. Ciselez l'oignon, hachez l'ail, le persil et le thym. Coupez les tomates séchées en brunoise et égouttez les haricots coco.

Pour la bavette

Salez et poivrez les bavettes des 2 côtés. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale faire saisir les bavettes des deux côtés et réserver sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Dans un bol, travaillez la margarine avec une spatule en ajoutant l'estragon et le poivre de Sichuan, puis le rouler en boudin dans un saran wrap et le mettre au frigo.

Pour la purée et la tomate séchée

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire suer l'ail avec le thym. Ajoutez les haricots coco et couvrir légèrement avec le bouillon de volaille. Cuire 10 minutes à feu moyen, réalisez ensuite la purée dans le robot culinaire en faisant attention à la quantité de bouillon car on veut une purée qui ne soit pas trop liquide. Assaisonnez et ajoutez de l'huile d'olive. Dans une poêle avec de l'huile d'olive faite caraméliser les oignons avec les tomates séchées et finir avec le persil. Salez et poivrez.

Pour le dressage

Remettre les bavettes au four 6 minutes, les sortir et les tranchées. Tranchez le beurre en tranche de 1 cm d'épaisseur. Mettre deux grosses cuillères à table de purée au centre de l'assiette et la tirée, déposez la garniture par dessus et mettre les tranches de bavette sur le côté, et ajoutez le beurre sur le dessus.

Bon appétit!