

# Duo d'onglet de boeuf et crevettes géantes, beurre citronné aux herbes, purée au pesto aux tomates séchées et ail rôti

Recette pour 4 personnes

## Description

Surf and Turf d'onglet de boeuf et crevettes géantes poêlées, avec un beurre citronné au thym et ciboulette et une purée de pomme de terre Yukon Gold aromatisée au pesto de tomates séchées.

## L'astuce du chef

Vous pouvez préparer le beurre une journée à l'avance afin qu'il durcisse bien et ensuite couper de belles tranches à poser sur le boeuf et les crevettes.

## Ingrédients

### Pour l'onglet de boeuf et les crevettes géantes

- 4 Unité(s) Onglet de boeuf
- 8 Unité(s) Crevettes géantes
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour le beurre citronné aux herbes

- 80 Gr Beurre salé
- 2 Branche(s) Thym
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Citron
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Pour la purée au pesto de tomates séchées

- 700 Gr Pommes de terre yukon gold
- 5 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Tomates séchées
- 50 Gr Huile d'olive
- 50 Gr Beurre salé
- Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Épluchez et coupez les pommes de terre en cubes. Déposez les cubes de pommes de terre dans une casserole et couvrez d'eau froide. Ciselez la ciboulette et hachez les feuilles de thym. Coupez le dessus de la tête d'ail et placez-la au four environ 30 minutes jusqu'à ce que la pulpe prenne une coloration dorée.

### Préparation du beurre citronné aux herbes

Travaillez avec un beurre à température pièce (beurre pommade). Mélangez-le aux zestes de citron, un trait de jus de citron, la ciboulette, le thym et quelques tours de moulin à poivre. Vous pouvez servir le beurre à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, ou le rouler dans un papier film en formant un boudin, puis le conserver au réfrigérateur un minimum de quelques heures.

### Préparation de la purée au pesto de tomates séchées

À l'aide d'un robot culinaire, mixez les tomates séchées à l'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une pâte. Portez les pommes de terre à ébullition puis laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez puis réduisez les pommes de terre en purée à l'aide d'un presse-purée. Ajoutez une noisette de beurre, le pesto de tomates séchées et la pulpe d'ail rôtie. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud.

### Préparation des onglets et des crevettes

Assaisonnez les onglets et les crevettes de sel et poivre. Dans une poêle chaude, faites saisir l'onglet de boeuf 2 minutes de chaque côté et terminez la cuisson au four 6 à 8 minutes. Dans la même poêle, faites sauter les crevettes quelques minutes seulement jusqu'à ce qu'elles soient toutes roses.

### Dressage de vos assiettes

Faites une belle quenelle de purée de pomme de terre, déposez l'onglet de boeuf sur le dessus puis trois crevettes sautées sur le dessus. Déposez ensuite une petite rosette de beurre aux herbes sur le boeuf et les crevettes.

**Bon appétit!**