

Faux filet de boeuf AAA, garniture forestière, purée de courge au bacon et huile de truffe

Recette pour 4

Description

Une recette qui vous assurera une place de chef dans la famille durant les fêtes de fin d'année.

L'astuce du chef

La viande vous est présentée sous deux formes (technique) de cuisson.

Ingrédients

Faux filet de boeuf

- 4 Unité(s) Faux-filet de boeuf
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garnitures forestière

- 1 Casseau(x) Champignons de paris
- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 8 Unité(s) Champignon shiitake
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 5 Branche(s) Persil haché

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Purée de courge, bacon, huile de truffe

- 1 Kg Courge butternut
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 450 Ml Lait
- 400 Ml Eau
- 100 Gr Bacon
- 75 Gr Beurre
- 35 Ml Huile de truffe
- 2 Gousse(s) Ail écrasé

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et hachez finement les gousses d'ail.

Lavez et hachez le persil.

À l'aide d'un chiffon humide, frottez vos champignons si nécessaire, puis émincez-les.

Découpez le bacon en lardon. Épluchez et émincez l'oignon, puis coupez la courge en cube (2cm carré) maximum.

Faux filet de boeuf

Cuisson traditionnelle

Assaisonnez de sel vos morceaux de viande.

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites saisir la viande, laissez la viande se décoller toute seule avant de la retourner. Posez les tournedos sur une plaque allant au four.

Au moment de servir, passez-les environ 4 à 6 minutes dans le four. À la sortie, posez-les sur une grille pour les reposer 3 à 4 minutes avant de les poser dans l'assiette (cela évitera que le sang ne sorte de la viande et inonde votre assiette).

Cuisson Sous-vide

Si vous choisissez ce mode de cuisson, placez les morceaux de viande dans un sac sous-vide. Les plonger dans le bac d'eau maintenu à 56°C (thermocirculateur). Vous obtiendrez une cuisson à point, au moment où vous le souhaitez, saisissez les morceaux de viande dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, assaisonnez de sel puis de poivre. Une fois la coloration obtenue, servir.

Garnitures forestière

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les champignons émincés un à un.

Assurez-vous de leur donner une belle coloration, puis mettez-les à égoutter.

Dans la même poêle, ajoutez une belle noisette de beurre, faites revenir l'ensemble des champignons sautés en y ajoutant le persil et l'ail haché.

Déposez cette garniture de champignons en persillade dans des bols ou des ramequins.

Purée de courge au bacon

Dans une casserole, faites revenir les lardons, ajoutez les cubes de courge ainsi que l'oignon émincé. Ensuite, mouillez avec l'eau et le lait, faites bouillir. À partir de l'ébullition, comptez environ 10-15 min. Une fois vos morceaux de courge bien tendres, passez-les ensemble dans votre robot-coupe. Ajoutez au fur et à mesure le beurre, l'huile de truffe. Assurez-vous de l'assaisonnement.

Montage

Déposez un beau tapis de purée de courge, dessus posez le filet de boeuf reposé, sur l'ensemble la persillade de champignons aux herbes.

Bon appétit!