

Mixed-grill (poulet, porc, bœuf) en marinade puis grillés, gratin dauphinois à l'ail, tomate en persillade

Recette pour 4 personnes

Description

Trois sortes de viandes rehaussées d'une marinade, accompagnées d'un gratin de pommes de terres, crème et thym. Avec une tomate en persillade gratinée au four (provençale).

Ingrédients

Trois viandes grillées et marinade

- 4 Unité(s) Haut de cuisse de poulet désossé
- 4 Morceau(x) Filet de porc
- 4 Morceau(x) Onglet de boeuf
- 35 Gr Cassonade
- 1 Feuille(s) Laurier
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 1 Cuil. à thé Coriandre en grain
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 4 Branche(s) Persil

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Gratin Dauphinois

- 6 Gros(se)(s) Pommes de terre yukon gold
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 2 Branche(s) Thym
- 250 Ml Crème 35% à cuisson

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Tomates persillade (Provençale)

- 2 Unité(s) Tomate
- 0.50 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)
- 2 Cuil. à soupe Beurre pommade
- 2 Branche(s) Persil plat
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Branche(s) Thym

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

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

Mise en place

Détaillez votre morceau d'onglet en pièces de 60 gr, même chose pour le filet de porc (demandez à votre boucher de le faire).

Épluchez vos pommes de terre.

Hachez les gousses d'ail, éfeuillez les branches de thym, coupez une gousse d'ail en deux et frottez l'intérieur de votre plat à gratin, ensuite frottez un morceau de beurre sur toute la surface interne du plat.

Hachez le persil plat des tomates provençales.

Les viandes et la marinade

Hormis la viande, prenez le reste des ingrédients, passez-les au robot coupe (cutter).

Frottez tous les morceaux de viandes avec ce mix, placez-les dans un grand bol, arrosez l'ensemble d'huile d'olive (300 ml) et mélangez bien.

Posez un film alimentaire sur le bol, placez-le au frigo, attendez le moment de la cuisson.

Ensuite égouttez votre viande, puis saisissez-la sur un BBQ ou une poêle-grill bien chaude. Une fois une belle coloration obtenue, placez chaque sorte de viande sur une plaque à cuisson.

Au moment de servir, passez dans le four le poulet pour 7-8 minutes, le porc pour 5-6 minutes, le boeuf pour 3 minutes.

Gratin dauphinois

Une fois épluchées, passez vos pommes de terre à la mandoline, le plus fin possible (0,5 mm).

Dans un bol, déposez toutes vos lamelles de pomme de terre, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez vos gousses d'ail hachées, les feuilles de thym et la crème 35% à cuisson.

Mélangez bien l'ensemble en défaisant les lamelles de pommes de terre entre vos doigts.

Déposez votre mélange dans le plat à gratin allant au four (préalablement préparé, voir ci-dessus Mise en place).

Pour la cuisson, commencez avec 35 min, piquez la lame d'un couteau dans le gratin pour vérifier sa cuisson. Celle-ci doit rentrer avec facilité, votre gratin doit aussi avoir une belle coloration dorée sur le dessus.

Tomates en persillades (à la provençale)

Coupez vos tomates en deux sur l'équateur, assaisonnez les tomates de sel et poivre.

Mélangez dans un bol tous les ingrédients (panko, beurre pommade, feuilles de thym, persil et ail hachés).

Déposez uniformément votre persillade sur les tomates, placez les tomates sur une plaque de four, enfournez-les pour 25 minutes environ.

Il ne vous reste plus qu'à les servir.

Montage

Sur une assiette plate, déposez côte à côte vos morceaux de viandes sur un côté de l'assiette.

Déposez une belle cuillère de gratin dauphinois juste à côté.

Finalisez avec votre tomate en persillade (Provençale), ajoutez quelques pousses en finition.

Bon appétit!