

# Onglet de boeuf aux deux sauces, porto et poivre vert, fagot de haricots, pommes de terre au fromage bleu

Recette pour 4 personnes

## Description

Onglet de bœuf cuit à la perfection, servi avec une sauce à la réduction de porto et une sauce crémeuse au poivre vert, une purée de pommes de terre au fromage bleu et fagot de haricots enrobé de prosciutto.

## Ingrédients

### Bavette, purée et haricots

- 4 Unité(s) Onglet de boeuf
- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Fromage bleu
- 25 Ml Crème 35%
- 200 Gr Haricots verts
- 4 Tranche(s) Prosciutto
  
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

### Sauce au porto

- 200 Ml Fond de veau
- 100 Ml Porto
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Thym
- 50 Gr Beurre
  
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

### Sauce au poivre vert

- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 400 Ml Fond de veau
- 50 Ml Cognac
- 15 Gr Boîte de poivre vert en grains
- 60 Ml Crème 35%
- 50 Gr Beurre
  
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

## Préparation

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

### Mise en place

Ciselez les échalotes, hachez l'ail, Hachez les feuilles de romarin et de thym. Pelez les pommes de

terre, coupez-les en gros cubes, placez-les immédiatement dans une casserole d'eau froide.

### Onglet de boeuf et sauce porto infusée au romarin

Assaisonnez les onglets de sel et poivre. Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile végétale et saisissez les onglets à feu vif pendant 2 minutes de chaque côté. Déposez-les sur une plaque de cuisson. Faites-les cuire au four pendant 4-5 minutes pour une cuisson saignante. Dans la poêle ayant servi à saisir la viande, déposez une noisette de beurre et faites revenir l'échalote ciselée à feu très doux, une fois coloré ajoutez l'ail. Déglacez au porto, ajoutez le thym puis laissez réduire à feu doux pendant 2 minutes. Ajoutez la demi-glace et laissez mijoter jusqu'à l'obtention d'une consistance qui nappe le dos d'une cuillère.

### Sauce au poivre

Dans une poêle chaude avec un peu de beurre, faire revenir les échalotes, ajoutez le poivre et l'ail, déglacez avec le Cognac et faites flamber. Ajoutez la demi glace et faites cuire 4 à 6 minutes à feu moyen, ajoutez la crème et faites cuire jusqu'à consistance.

### Purée de pomme de terre au fromage bleu

Portez les pommes de terre à ébullition avec une pincée de sel et laissez mijoter à feu moyen pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez. Réalisez une purée à l'aide d'un pilon à pommes de terre. Incorporez-y progressivement des morceaux de fromage bleu, ajoutez une noix de beurre et la crème chaude. Salez, poivrez et réservez.

### Fagots de haricots verts

Dans un grand volume d'eau bouillante salée, plongez les haricots verts et faites-les précuire quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez-les et plongez-les dans un saladier d'eau glacée (cela conservera leur belle couleur verte). Répartissez les haricots verts en 4 petits fagots que vous entourerez d'une tranche de prosciutto.

Faites saisir les fagots dans une poêle chaude puis placez vos fagots sur une plaque de cuisson, arrosez d'huile d'olive et faites les chauffer au four 3-4 minutes.

### Montage de l'assiette

Dressez la purée de pommes de terre à l'emporte-pièce.

Posez un onglet sur le dessus, faites une virgule de chacune des sauce de chaque côté. Placez votre fagot de haricots verts sur le côté.

**Bon appétit!**