

Onglet de boeuf, pommes de terre rattes rôties, fricassée de champignons à l'ail, sauce béarnaise |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette de bavette de boeuf qui correspond bien aux bases de la cuisine française.

L'astuce du chef

La béarnaise est une sauce très sensible à la chaleur. Il est important de la faire à la minute et de la servir immédiatement.

Ingrédients

Pour l'onglet

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

Pour la fricassée de champignons

- 125 Gr Champignons de paris
- 125 Gr Shiitake
- 2 Unité(s) Ail
- 4 Branche(s) Persil
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour les rattes

- 500 Gr Pommes de terre ratte
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la béarnaise

- 100 Ml Vinaigre de vin blanc
- 100 Ml Vin blanc
- 75 Gr Échalote
- 1 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Beurre
- 4 Branche(s) Estragon
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Pour la mise en place

Coupez les pommes rattes en rondelles. Ciselez les échalotes, hachez le persil, l'ail et le thym. Brossez et émincez les champignons. Hachez les feuilles d'estragon et gardez les branches. Dans une casserole, faites fondre lentement le beurre et récupérez la partie haute qui est le beurre clarifié.

Pour la béarnaise

Dans une casserole, faites suer les échalotes, ajoutez le vinaigre et les branches d'estragon et laissez

réduire. Ajoutez le vin blanc et réduire à nouveau, filtrez la réduction. Clarifiez les oeufs. Dans un bol sur un bain-marie, réunissez la réduction et les jaunes d'oeuf. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporez le beurre clarifié doucement en fouettant. Finissez avec le sel, le poivre et l'estragon haché.

Pour les champignons

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites suer l'ail et le thym, ajoutez les champignons, laissez cuire 3 à 4 minutes, ajoutez le persil et réservez au chaud.

Pour les rattes

Mettez les rondelles de rattes sur une plaque de cuisson avec de l'huile d'olive du sel et du poivre. Cuire au four pendant 30 minutes.

Pour les onglets

Salez et poivrez les onglets de chaque côté. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les onglets de chaque côté pour obtenir une belle coloration. Réservez sur une plaque de cuisson avec du papier parchemin.

Pour le dressage

Mettez les onglets au four pour 3/4 minutes, sortez-les, laissez reposer 2 minutes et tranchez-les. Dans une assiette, mettez les rattes en centre de l'assiette, les champignons sur le côté, les tranches d'onglets sur le dessus et garnissez avec la sauce béarnaise.

Bon appétit!