

Onglet mariné, pommes macaire, petits pois à la paysanne au jasmin et algue nori, bonite séchée

Recette pour 4

Description

Dans un esprit de Bistronomie, voilà une recette peu commune plutôt simple à réaliser, qui sera satisfaire vos convives.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser de la bavette pour remplacer l'onglet. On peut également utiliser un thermocirculateur pour un contrôle total de la cuisson.

Ingrédients

Onglet mariné

- 2 Unité(s) Onglet de boeuf
- 1 Unité(s) Oignon
- 100 Gr Gingembre frais
- 3 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 2 Cuil. à soupe Sauce hoisin
- 200 Gr Ketchup
- 50 Ml Sauce soya
- 1 Cuil. à thé Miso
- 250 Ml Huile végétale

Pommes macaire

- 1 Kg Pommes de terre russet
- 500 Gr Gros sel
- 125 Gr Beurre
- 20 Gr Beurre clarifié
- 4 Brin(s) Ciboulette

Petits pois

- 500 Gr Petits pois congelés
- 2 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Laitue boston
- 50 Gr Oignons grelots surgelés
- 20 Gr Beurre pommade
- 100 Gr Lard fumé
- 500 Gr Thé au jasmin
- 1 Unité(s) Bouquet garni
- 1 Feuille(s) Algue nori

Finition

- 15 Gr Bonite

Préparation

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

Mise en place

Épluchez l'oignon, le gingembre, l'ail et la carotte.

Taillez la carotte en brunoise.

Ciselez la laitue ainsi que la ciboulette.

Taillez le lard en lardons (allumette)

Ciselez finement l'algue (nori)

Onglet mariné

Idéalement, mettez l'onglet à mariner la veille.

Dans un blender, mettre tous les ingrédients sauf l'huile végétale.

Mixez et ajouter tranquillement l'huile pour créer une émulsion.

Versez sur les onglets, réservez, vous pouvez également mettre les onglets en marinade sous vide, les saveurs vont se diffuser dans un environnement sans oxygène, cela est encore mieux.

Retirez les onglets de la marinade, marquez (saisir) la viande dans une poêle chaude.

Déposez les onglets sur une grille, au moment de les servir, les passer durant 6 à 7 minutes dans un four chaud (saignant)

Pomme Macaire

Sur une plaque à cuisson ou un plat allant au four, versez le gros sel et déposer les pommes de terre dessus.

Recouvrez de papier d'aluminium, enfournez durant 45 à 60 minutes.

Épluchez les pommes de terre, puis écrasez la chair en y incorporant le beurre et la ciboulette.

Rectifiez l'assaisonnement, étalez le mix de pommes de terre de 3 cm d'épaisseur (entre deux papier et un rouleau à pâtisserie) ou à l'aide d'une spatule. Détaillez des cylindre à l'aide d'un emporte pièce rond et uni, d'environ 2 cm de diamètre.

Faites-les revenir dans une poêle chaude avec le beurre clarifié, assurez-vous d'une belle coloration.

Petits pois

Mélangez le beurre pommade et la farine (beurre manié).

Dans une poêle, faites revenir les lardons avec les oignons grelots.

Déglacez avec le thé au jasmin, ajoutez les petits pois, les carottes et le bouquet garni. Laissez mijoter durant 10 minutes, baissez ensuite le feu au minimum, ajoutez le beurre manié, mélangez, ajoutez la laitue et l'algue de nori.

Rectifiez l'assaisonnement et réserver au chaud.

Dressage

Découpez les onglets en trois jolis morceaux.

Dans une assiette, déposez une belle cuillère de petits pois à la paysanne.

Placez quelques pommes macaire tout autour. Disposez joliment les 3 morceaux d'onglet mariné.

Finalisez avec une pincée généreuse de bonite séchée.

Bon appétit!