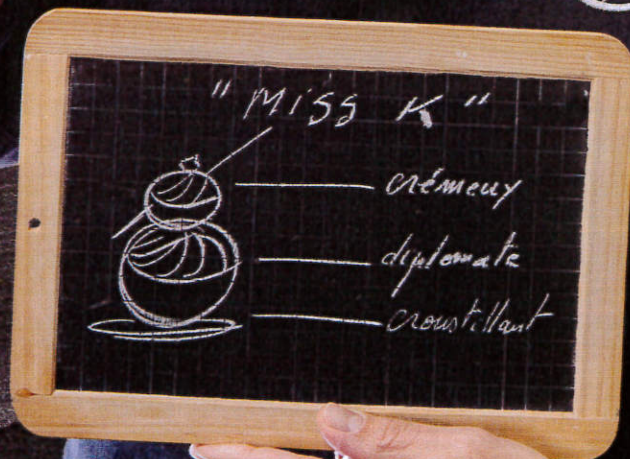


LE PROF

EST UN VRAI CHEF

Christophe Michalak
Pâtissier - Paris 10

30
cours
de cuisine



ÉQUIPEMENT LES TRANCHEUSES TESTÉES PAR OLIVIER METZGER
CUISINE PERSO EN VISITE CHEZ CHRISTIAN LE SQUER TOP 80 BORDEAUX 2012 RIVE DROITE



Châteauneuf-du-Pape

**Bœuf prime angus « le cœur mijoté sur des marrons grillés »,
une sauce griottée-poivrée**



PRÉPARATION
1 h 30

CUISSON
1 h 30

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

5 tranches de 360 g d'entrecôte prime angus
2,5 kg de marrons grillés
290 g de beurre ½ sel
250 g de griottes dénoyautées
60 g de sucre semoule
Piment d'Espelette
Graines de coriandre et de poivre écrasées
6 cl de vinaigre de vin rouge
500 g de pommes de terre ratte
20 cl de lait
180 g de pâte de noix
1 kg de parures de bœuf
8 cl d'huile d'arachide
1 oignon, 1 carotte, 4 têtes d'ail + ½
¼ de botte de thym, 2 feuilles de laurier
15 cl de vin rouge
1 l de bouillon de volaille
75 g de pâte de griottes

Bœuf : saler, marquer uniformément à la plancha puis faire mijoter sur des marrons grillés 6 à 8 mn. À la minute, réchauffer avec 40 g de beurre sur la plancha. Saler, poivrer.

Condiment griotte : cuire griottes et sucre, 25 à 30 mn à feu doux, dans un sautoir. Ajouter une pincée de piment, les graines de poivre et de coriandre et le vinaigre de vin. Mixer.

Mousseline aux noix : cuire les rattes dans l'eau bouillante salée. Les éplucher encore chaudes et passer au presse-purée. Ajouter 200 g de beurre fondu et le lait chaud. Tamiser, ajouter la pâte de noix. Saler, poivrer. À la minute, émulsionner.

Jus de bœuf griotté : dans une cocotte, rôtir vivement les parures dans l'huile d'arachide jusqu'à coloration brune. Ajouter 50 g de beurre et la garniture aromatique. Déglacer au vin rouge, réduire de moitié et mouiller au bouillon de volaille. Cuire 1 h à frémissement. Chinoiser puis ajouter la pâte de cerise. Passer finement, rectifier consistance et assaisonnement.

Dressage : procéder comme sur la photo.



L'ACCORD PARFAIT DE CAROLINE FURSTOSS

Domaine de la Solitude, Châteauneuf-du-Pape, Cornelia Constanza, 2010, rouge

Les deux éléments sont juteux tout en offrant du volume. Les notes fruitées et torrifiées du vin soulignent subtilement la sauce griottée-poivrée.