

# MAISON ROUGE & LE BŒUF HERFORD

## UNE RECETTE D'ANNE-SOPHIE PIC

### LES INGRÉDIENTS

(10 PERSONNES)

#### Les pièces de bœuf :

1 ½ filet de bœuf (2,2 kg brut entier / 1.4kg net)

1kg de parure de bœuf

Sciure de bois de hêtre

#### Les légumes :

10 pièces de mini céleri rave

½ céleri rave

#### Purée de céleri :

200g Céleri rave

100g Lait

100g crème entière

30g Beurre

P.M eau

#### Huile et la purée d'ail noir :

1 gousses d'Ail noir

20g d'huile de pépin de raisin

Consommé de céleri:

3 kg céleri rave

30g café

3g de feuille de cannelle

1,8 L eau

#### Marinade bœuf :

70 g gin

10 g genièvre

10 g de café ibérica

500 ml eau

30 g de sel

5 g de sucre

#### Mayonnaise ail noir :

15g pâte d'ail noir

20g jaune d'œuf

120g huile d'ail

6g moutarde

#### Finition :

1 barquette de cressonnette

Fleur d'ail

### LA RECETTE

#### Marinade bœuf

Rassembler tous les éléments, en ayant préalablement concasser la baie de genièvre et la café bien mélanger laisser infuser au minimum 2 h avant de s'en servir.

#### Les pièces de bœuf

Parer le filet de bœuf et tailler des pavés de 90 g, les ficeler. Mettre le bœuf à mariner durant 2h30.

Fumer les ensuite avec tant pour tant de café et de sciure de bois durant 5mn.

#### L'ail noir

Mettre dans une casserole, l'ail noir à infuser dans de l'huile d'ail à 60°/70°C environ pendant 30 mn et laisser reposer.

Passer par la suite et mixer l'ail en fine purée.

#### Consommé de céleri

Éplucher le céleri et tailler une fine julienne, disposer-la dans un bac au four ventilé à 160°C pendant 45mn (Mélanger à mi-cuisson). Réserver.

Rassembler dans un faitout, le céleri rôti, l'eau, le café et la feuille de cannelle et mettre à cuire à couvert ( avec couvercle )sur une plaque cuisson à frémissement pendant 2 heures.

Réserver.

#### Jus de bœuf

Faites rôtir les os et les parures de bœuf en petits morceaux dans une sauteuse, une fois bien colorer, ajoutez le beurre doux et continuer à colorer en remuant fréquemment, pour décoller les sucs de cuisson.

Dégraisser, mouiller à hauteur et laisser cuire 8h.

Dégraisser de nouveau et faire réduire.

#### Purée de céleri

Tailler le céleri en gros dès, et mettre à cuire dans une casserole avec la crème et le lait, quand le céleri est fondant, mixer au Thermomix et verser au fur et à mesure un peu de jus de cuisson jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.

Rajouter le beurre pour finaliser la purée et rectifier l'assaisonnement.

#### Mayonnaise à l'ail noir

Confectionner la mayonnaise au fouet et incorporer la pâte d'ail.

#### Julienne de céleri

Tailler le céleri à la mandoline d'environ 2 mm, ensuite blanchir à l'eau bouillante salé 1 mn de façon à ce que le céleri soit croquant et légèrement translucide.

Refroidir. Tailler des lanières de 0.3 mm de largeur et de 4.5 mm de longueur.

Compter 10 lanières par personne.

### FINITION ET DRESSAGE :

Saisir le bœuf avec un peu d'huile d'arachide et 15 g de beurre doux.

Plonger le bœuf dans le consommé de céleri à 70°C, le sortir à 39°C à cœur.

Vous pouvez le colorer pour le remonter en température et le saisir juste avant de le servir.

Tailler des tranche d'environ 1.5cm d'épaisseur et détailler à l'emporte-pièce 55mm, tourner légèrement et rôtir le mini céleri au beurre jusqu'à ce qu'il soit fondant à cœur, le tailler en deux dans le sens de la largeur. Lustrer ensuite à l'aide d'un pinceau d'huile d'ail noir, disposer les lanières de céleri en quinconce.

Dans le centre de l'assiette à l'aide d'un emporte-pièce parsemer la poudre de café, déposer la viande dessus légèrement décalée , disposer juste les deux céleri et les points de purée en haut à droite .

Faire un point de mayonnaise d'ail noir, et terminer avec quelques pousses de cressonnette et de fleur d'ail rose.