



CROUSTILLANT DE BŒUF A LA PURÉE DE CELERI ET ECHALOTES CONFITES

Préparation

1. Eplucher et laver le céleri puis le cuire avec un litre d'eau et ½ litre de lait, assaisonner au gros sel. Une fois cuit le passer au moulin à légumes en y ajoutant la crème et vérifier l'assaisonnement.
2. Tailler les bavettes en escalopes plates, les assaisonner de fleur de sel et cinq poivres, puis les garnir de purée de céleri. Recouvrir la purée de céleri avec la bavette puis assaisonner le dessus.
3. Recouvrir de pâte à filo (ou autre), badigeonner d'huile d'olive puis mettre à cuire 10 minutes à 180°C.
4. Eplucher et laver les échalotes, les confire dans le fond de veau à feu doux pendant une heure environ, les assaisonner.
5. Laver et sauter les giroles dans un sauteuse à l'huile d'olive, assaisonner et y ajouter la ciboulette.
6. Disposer au milieu d'une assiette, le croustillant de bœuf fermier du maine, puit autour y mettre les échalotes confites et quelques cuillères de fond de veau réduit. Partager les giroles dans les 4 assiettes.



Pour 4 personnes

Ingédients

4x125 g de bavette d'loyau de bœuf fermier du maine
2 feuilles de pâte à filo ou de brick
Fleur de sel de gérande
5 poivres moulu
Huile d'olive vierge

Purée de céleri :
½ boule de céleri
¼ de litre de lait
¼ de litre de crème
1 jus de citron
Sel fin poivre

Sauce aux échalotes confites :
20 échalotes (moyennes)
1 lit de font de veau brun lié
Sel fin, poivre

Garniture :
600 g de giroles
1 botte de ciboulette ciselée
Sel, poivre
Huile d'olive vierge