



DUO DE BŒUF AU FOIE GRAS SAUCE POMMEAU

Préparation

Bœuf braisé :

Eplucher carottes et oignons.
Les couper en gros dés.
Faire colorer le bœuf à braiser avec les carottes et oignons dans une cocotte.
Faire bien chauffer et ajouter le Pommeau. Verser le fond brun de veau pour couvrir la viande.
Assaisonner, mettre un couvercle et cuire au four à 200°C, thermostat 6-7 pendant 2h30 à 3h00.
Mélanger le beurre pommade (mou mais non fondu), avec les flocons de purée et la farine.
Ajouter le blanc d'œuf et le miel.
Etaler la pâte en rond sur du papier sulfurisé.
Poser sur plaque à four et cuire à 180°C.
Après coloration, donner la forme d'un tuile en mettant le cercle de pâte sur le rouleau à pâtisserie.

Pommes sautées :

Eplucher les pommes évider le centre.
Couper les pommes en quartier (4 par personne).
Colorer les quartiers de pommes dans une poêle avec du beurre.
Les conserver au four, au moment du dressage les disposer dans le panier.

Purée de châtaignes :

Eplucher les châtaignes.
Les cuire dans l'eau salée.
Chauffer les pruneaux dans de l'eau.
Passer au presse purée châtaignes et pruneaux.

Sauce Pommeau :

Réduire le Pommeau presque à sec.
Ajouter le fond de cuisson du bœuf braisé.
Réduire et assaisonner.

Foie Gras :

Couper le foie gras en escalopes et les assaisonner.
Sauter dans une poêle chaude, sans matière grasse, de chaque côté.
Eponger sur papier absorbant.

Jumeau à bifteck :

Découper les morceaux de jumeau, sauter dans une poêle et les assaisonner.

Dresser selon votre goût.



Ingédients

600 g de jumeau à bifteck
600 g de viande à braiser (paleron)
300 g de foie gras de canard
1 œuf
100 g de beurre
6 feuilles de brick
100 g de carottes
100 g d'oignons
300 g de châtaignes
500 g de champignon de Paris
4 pommes jonagold
¼ de botte de persil frisé
2 l de fond brun de veau clair
20 cl d'huile de tournesol
50 g de farine
30 g de purée flocon
50 g de miel
100 g de pruneaux
30 cl de pommeau
50 g de sucre
Sel et poivre
6 tomates cerises frites dans l'huile
6 feuilles de laurier fraîches