



PIÈCE DE BŒUF RÔTIE AUX SAVEURS DE LA MAYENNE

Préparation

1. Réduire le cidre de $\frac{3}{4}$ dans une casserole, puis verser le jus de bœuf et réduire à nouveau si nécessaire, réserver sur le côté.
2. Couper les pommes de terre en dés, puis les blanchir dans de l'eau légèrement salée.
Blanchir : départ à l'eau froide puis 2 mn d'ébullition, égoutter.
Colorer les pommes de terre à l'huile avec le lard fumé et l'oignon ciselé ; finir la cuisson avec une noisette de beurre, puis égoutter sur un papier absorbant.
Mettre cette préparation dans un plat à gratin avec le Vieux Pané (coupé en fines tranches)
Cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes suivant le plat.
3. Faire rôtir les morceaux de boudin, tout simplement au four sur un petit plat (10 à 15 minutes à 180°C en même temps que la tartiflette au Vieux Pané)
Dans une poêle à feu doux caraméliser les pommes dans du beurre et du sucre ; colorer les pommes sur toutes leurs faces, puis les réserver au chaud.
4. Rôtir les morceaux de viande assaisonnés de sel et poivre, suivant le souhait de votre cuisson.
Porter à ébullition le jus au cidre et incorporer les 50 gr de beurre, vérifier l'assaisonnement.
5. Dresser au centre de l'assiette 2 quartiers de pommes caramélisés, 1 morceau de boudin noir, poser délicatement la pièce de bœuf sur cette garniture.
Finir ce met avec un cordon de jus au cidre et parsemer de ciboulette ciselée.



Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de bœuf (4 x 130 g de pavé de rumsteck)
500 g de pommes de terre
100 g de poitrine fumée en allumette
1 oignon ciselé (coupé en petits dés)
200 g de Vieux Pané
200 g (4 x 50 g) de boudin noir
4 pommes (golden ou granny smith)
huile, beurre, sel, poivre et sucre
20 cl de jus de bœuf
50 cl de cidre
50 g de beurre
1 petite botte de ciboulette