

BŒUF CAROTTE





BŒUF CAROTTE

RECETTE DE LUDOVIC MEY



6 PERS.

INGRÉDIENTS

Pour le plat :

- 800 g de fonds de bœuf SALSUS
- 1 kg de bœuf à braiser en gros cube
- 100 g d'oignon ciselé
- 1 g d'ail haché
- 150 g de poitrine de cochon fumée
- 500 g de bon vin rouge
- 60 g de farine
- 1 bouquet garni
- 1 carotte en grosse brunoise
- 3 carottes

Chips de carottes :

- 1 carotte
- Vinaigre d'alcool blanc
- Sel

PRÉPARATION

- Couper en dés les lardons et les blanchir, les faire revenir dans une poêle avec beurre et huile.
- Ajouter l'oignon, l'ail et la carotte en brunoise. Réserver.
- Dans une cocotte, faire rissoler la viande, ajouter la garniture poêlée et saupoudrer de farine.
- Passer au four quelques minutes le temps qu'elle torréfie.
- Sortir du four et mouiller avec le vin rouge et le bouillon corsé de bœuf, ajouter le bouquet garni, les 3 dernières carottes épluchées et entières, saler, couvrir et cuisson au four à 180°C pendant environ 2h15.
- Au bout de 1 h de cuisson, retirer les carottes et réserver.
- Lorsque la viande est cuite, sortir les morceaux, dégraisser et passer la sauce au chinois.
- Éplucher les carottes et couper des fines lanières, les assaisonner avec un peu de vinaigre et sel. Déshydrater pour avoir des chips.
- Couper en brunoise les carottes cuites au-dessus de la viande pendant la cuisson.
- Réchauffer la sauce et la viande.

DRESSAGE

- Dans une assiette, déposer les morceaux de viande et recouvrir de sauce.
- Ajouter la brunoise de carotte et terminer avec les chips.



Astuce du Chef

Vous pouvez ajouter une huile de persil pour apporter un côté végétal.