

Bavette de boeuf émincée, fleur de sel, sauce béarnaise |

Recette pour 12 Tapas

Description

Émincé de bavette parsemé de fleur de sel et nappé d'une sauce béarnaise.

L'astuce du chef

La sauce béarnaise est un incontournable pour les pièces de viande rouge. Vous pouvez aussi la marier avec un pavé de saumon rôti.

Ingrédients

Bavette de boeuf

- 800 Gr Bavette de boeuf
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

- Sel et poivre

Sauce béarnaise

- 250 Gr Beurre demi-sel
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 200 Gr Échalote française
- 2 Cuil. à soupe Estragon
- 1 Cuil. à thé Cerfeuil
- 100 Ml Vinaigre blanc
- 1 Cuil. à thé Poivre mignonnette
- 4 Cuil. à soupe Eau

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Épluchez et ciselez les échalotes françaises. Séparez les jaunes d'œufs des blancs (clarifier). Effeuillez l'estragon. Préparez la mignonnette de poivre. Laissez votre beurre à une température douce, pour qu'il fonde doucement et que le petit lait se sépare et reste au fond. Récupérez le beurre sans le petit lait (beurre clarifié).

Bavette de boeuf

Faites chauffer une poêle sur le feu, assaisonnez vos bavettes des deux côtés. Mettez votre corps gras dans la poêle chaude, déposez délicatement vos bavettes, 1 à 2 minutes de chaque côté. Enlevez-les de la poêle et placez-les sur une plaque allant au four pour 7 à 8 minutes. Laissez vos pièces de viande reposer 4 minutes avant de les servir.

Sauce béarnaise

Dans une casserole, faites réduire les échalotes, le vinaigre, la moitié du poivre mignonnette et

l'estragon. Une fois une texture de compotée humide obtenue (purée), retirez du feu et laissez tiédir. Incorporer les jaunes d'œufs un à un et 4 cuillères à soupe d'eau. À l'aide d'un fouet, faites des va-et-vient jusqu'à épaississement. Une fois que votre mélange aura épaissi, incorporez petit à petit votre beurre clarifié et ajoutez-y votre restant de mignonnette. Rectifiez l'assaisonnement.

Bon appétit!