

Conchiglioni farci de macreuse de boeuf, avec une brunoise de foie gras, petits pois, réduction d'échalote, et coulis de betterave rouge

Recette pour 4 personnes

Description

Vous voilà devant une recette incroyable, elle demande un peu de temps, mais simple de réalisation. Pour impressionner vos amis

L'astuce du chef

Dans cette recette, vous pouvez remplacer la viande rouge par une autre viande de votre choix (à vous de gérer une cuisson éventuellement différente).

Ingrédients

Macreuse de boeuf

- 550 Gr Macreuse de boeuf
- 2 Unité(s) Escalope de foie gras
- 1 Gros(se)(s) Carotte
- 1 Gros(se)(s) Oignon
- 1 Branche(s) Céleri-branche
- 1 Litre(s) Vin rouge
- 1 Litre(s) Eau
- 3 Branche(s) Thym
- 4 Gousse(s) Ail écrasé
- Sel et poivre

Petits pois

- 150 Gr Petits pois congelés
- Sel et poivre

Coulis de betterave cuitent

- 180 Gr Betteraves rouges
- 500 Ml Bouillon de bœuf
- 100 Ml Vinaigre balsamique
- 9 Gr Agar-agar

Conchiglioni

- 100 Gr Pâte conchiglioni
- 1 Litre(s) Eau
- 150 Ml Bière brune
- 10 Ml Vinaigre de cidre
- Sel et poivre

Réduction d'échalote

- 100 Ml Vin de riz
- 40 Gr Échalote française
- 30 Ml Mirin
- 30 Gr Gras de canard
- 100 Ml Rosé d'anjou
- Sel et poivre

Finitions

- 1 Casseau(x) Pousse de pois
- Sel et poivre

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **600 mins**
- Préchauffez votre **four** à **300 F°**

Mise en place

Épluchez et Ciselez les échalotes finements

Détaillez les betteraves cuites en dés.

Démarrez la cuisson de la macreuse le matin pour un cours du soir, ou la veille si vous le souhaitez.

Explication donnez au client du procédé de cuisson du boeuf, avec une nouvelle cuisson.

Épluchez les carottes et oignons. Détaillez en gros cubes les légumes (carottes, oignons, céleri) on appelle ça une Mirepois.

Conchiglioni

Portez à ébullition, l'eau, la bière, le vinaigre et deux pincées de sel. Plongez les pâtes dans le liquide bouillant, assurez-vous de garder les pâtes Al dente. Passez-les aussitôt dans l'eau glacée.

Petit pois

Faites bouillir une casserole d'eau salée, plongez les petits pois durant 5 bonnes minutes, passez les sous l'eau glacée.

Mélangez-les par la suite avec la macreuse efflochée.

Réduction d'échalotes

Faites bouillir dans une casserole, le rosé Anjou, vin de riz, mirin et les échalotes ciselées.

Une fois l'ébullition totale obtenu, retirez du feu la casserole, déposez un film alimentaire sur la casserole. Laissez infuser durant 30 minutes, ensuite, passez au tamis fin, réservez les échalotes.

Réduire le bouillon de moitié (50%), sur un feu moyen. Ajoutez le gras de canard, laissez le gras fondre complètement dans le bouillon.

Betterave cuite

Dans une casserole, faites bouillir le bouillon de boeuf et le vinaigre Balsamique, Faites en sorte, qu'il vous reste 150 gr de liquide réduit.

Versez cette réduction sur les cubes de betteraves, mélangez avec un mixeur à main. Versez se mélange dans une casserole, ajoutez-y l'agar-agar, avec un fouet, portez à ébullition en fouettant, durant 1 minutes. Hors du feu mélangez à nouveau avec le mixeur à main. Réservez au chaud.

Macreuse de boeuf et foie gras

Macreuse de boeuf

Dans une poêle très chaude avec de l'huile, faites revenir les morceaux de macreuse, une fois bien

coloré, les placez dans un plat allant au four.

Faites revenir légèrement dans la même poêle la Mirepoix de légumes (carotte, céleri, oignon).

Versez le tout sur la viande dans le plat, ajoutez le thym, l'ail.

Mouillez avec le vin, puis ajoutez l'eau, de manière à juste recouvrir le tout. Placez un couvercle dessus, et entrez le tout dans le four, pour une durée de 3 à 5 heures suivant les morceaux.

Foie gras

Saisir les escaloppes de foie gras dans une poêle chaude, bien les colorer de chaque côté. Les finir au four au moment de montage, durant 5 à 6 minutes, ensuite détaillez en petits cubes.

Montage et finition

Au centre d'une assiette blanche, réalisez un beau tapis circulaire de coulis de betterave avec le dos d'une louche.

Au fond de chaque pâte, versez de la réduction d'échalote. Farçissez les Conchiglioni d'effiloché de macreuse avec les petits pois et les échalotes réduites (farce), finissez dessus avec la brunoise de foie gras poêlé.

Posez la pâte farcie au centre du tapis de betterave. Déposez des pousses de pois sur l'assiette.

Bon appétit!