

Contre-filet de Boeuf flambé au Cognac, moutarde à l'ancienne, purée de céleri aux oignons rôtis, edamame au citron |

Recette pour 4 personnes



Description

Belle pièce de bœuf avec une sauce à la moutarde à l'ancienne, le tout flambé au Cognac. Accompagnée d'une purée de céleri aux oignons caramélisés et d'edamame au beurre citronné.

L'astuce du chef

Il est important de laisser reposer la viande une fois qu'elle a été cuite. Cette étape permet de s'assurer que les jus se redistribuent autour de la viande et qu'elle reste juteuse et tendre.

Ingrédients

Pavé de Boeuf

- 4 Pavé(s) Contre-filet de boeuf
- 60 Ml Cognac
- 100 Gr Échalote française
- 150 Ml Demi-glace de veau
- 30 Gr Moutarde à l'ancienne maille
- 15 Ml Huile de canola
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- Sel et poivre

Purée de Céleri

- 400 Gr Céleri-rave
- 15 Ml Huile de canola
- 150 Gr Oignon blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 50 Gr Beurre
- Sel et poivre

Edamame

- 200 Gr Edamame (fèves de soya)
- 30 Gr Beurre
- 0.50 Zeste(s) Citron
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Montage de l'assiette

Dans le centre d'une assiette ronde, déposez deux belles cuillères de purée, puis tirez là avec le dos de la cuillère. Déposez votre pièce de viande en partie sur la purée, puis parsemez généreusement d'edamame au citron.

Edamame

Plongez les edamame dans une eau bouillante salée, comptez environ 6 minutes de cuisson puis les plongez dans la glace pour stopper leur cuisson et s'assurer de garder une belle couleur verte. Au moment de servir faire mousser du beurre dans une poêle et passez les edamame dedans, assaisonnez sel et poivre et finalisez en ajoutant le zeste de citron.

Purée de céleri

Dans une casserole chaude avec de l'huile, saisissez les oignons émincés, ensuite laissez compoter de manière à caraméliser les oignons. Ajoutez les morceaux de céleri, mélangez bien, puis mouillez avec le bouillon de poulet. Laissez cuire 20 minutes environ, puis passez le mélange au blender, ajoutez les cubes de beurre. Rectifiez l'assaisonnement.

Pavé de boeuf Boston

Assaisonnez votre viande, et saisissez-la dans une poêle chaude avec de l'huile. Arrosez votre viande de Cognac puis flambez-la et réservez. Dans la même poêle, faites revenir des échalotes puis mouillez avec la demi-glace. Ajoutez la moutarde à l'ancienne, puis laissez réduire pour obtenir une sauce onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement.

Mise en place

Ciselez les échalotes françaises. Épluchez le céleri-rave et coupez-le en cubes de 3 cm² environ. Ciselez l'oignon blanc. Préparez le bouillon de poulet.

Bon appétit!