

Toast de pain de campagne au thym frais, bavette de boeuf et oignons caramélisés aux épices Montréal steak |

Recette pour 12 tapas

Description

Petites tranches de pain de campagne grillées à l'huile d'olive et au thym frais, tranches fines de bavette juste saisies, servies sur une compoté d'oignon à la sauce Montréal steak.

L'astuce du chef

La bavette est une pièce de boeuf très goûteuse qui gagne à être servie saignante afin de profiter d'un maximum de tendreté.

Ingrédients

Pour les oignons caramélisés à la sauce Montréal steak

- 300 Gr Oignon blanc
- 1 Cuil. à thé Mix sauce montréal steak
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour les toasts de pain de campagne

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la bavette de boeuf

- 400 Gr Bavette de boeuf
- 40 Gr Parmigiano reggiano
- 3 Branche(s) Persil
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez finement les oignons. Hachez le persil. Hachez le thym. À l'aide d'un économe, réalisez quelques copeaux de parmesan. Diluez le mélange à sauce dans un volume d'eau froide, portez à ébullition, et laissez cuire à feu moyen 3 minutes. Taillez les tranches de pain de campagne en 3.

Préparation des oignons caramélisés

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les oignons à feu moyen. Laissez cuire entre 15 et 20 minutes. Assaisonnez de sel et poivre puis ajoutez le mélange à sauce Montréal steak. Laissez réduire légèrement.

Préparation des toasts de pain de campagne

Placez les tranches de pain de campagne sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Assaisonnez-les de sel et de poivre puis parsemez-les de thym frais haché. Faites cuire au four 4 à 5 minutes. Le pain doit être légèrement doré. Laissez-le refroidir avant de la découper en carré.

Préparation de la bavette de boeuf

Assaisonnez la bavette de sel et poivre. Dans une poêle, versez un filet d'huile végétale et faites saisir les pièces de bœuf 2 minutes de chaque côté à feu vif. Déposez la bavette sur une plaque à cuisson et faites-la cuire au four pendant 4 à 5 minutes afin d'obtenir une cuisson saignante. Laissez-la reposer au moins 5 minutes avant de la trancher en cube d'une grosseur similaire à votre croûton.

Dressage de vos tapas

Déposez les oignons caramélisés sur les toasts de pain de campagne. Déposez ensuite une fine lanière de bavette. Décorez avec un peu de persil haché, sans oublier les copeaux de parmesan!

Bon appétit!