

Filet de bœuf rôti aux morilles, carottes fanes et sabayon à l'orange



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
162964	Filet de bœuf semi-paré VBF Charolais + 3 kg Le Boucher du Chef	1.8 Kilo
205975	Morilles entières 1 kg	500 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	300 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	120 Gramme
288325	Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	150 Gramme
	Mini-carottes avec fanes	1 Kilo
	Alcool à base de Kalamansi	0.3 Litre
	Fond de veau	0.5 Litre
	Pluche d'atsina cress	10 Pièce
	Piment pomelos	PM

Etapas de préparation

- 1 Parer le filet de bœuf. Taille des pavés puis rôtir dans une poêle de chaque côté. Assaisonner. Réserver
- 2 Dans le récipient de cuisson du bœuf, ajouter l'échalote puis les morilles. Laisse compoter. Assaisonner. Flamber avec un alcool à base Kalamansi, puis mouiller au fond de veau. Laisser réduire jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse. Réserver
- 3 Pour la réalisation de la garniture, glacer à blanc les petits oignons et les carottes fanes
- 4 Pour le sabayon, mixer les segments d'orange avec les jaunes d'œufs crus. Monter à chaud. Assaisonner. Réserver
- 5 Procéder au dressage : Déposer le sabayon, le pavé de bœuf rôti, les petits légumes (carottes, oignons), quelques morilles, puis un cordon de jus. En finition : pluche d'atsina cress et un tour de moulin de piment pomelos

Filet de bœuf rôti aux morilles, carottes fanes et sabayon à l'orange