

Bœuf céleri framboise et basilic (Mathias, Top Chef 2021)



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
210669	Filet de bœuf semi-paré VBF Limousine +3 kg Le Boucher du Chef	1.3 Kilo
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	300 Gramme
99570	Coulis de framboise 500 g	200 Gramme
	Céleri boule	2 Pièce
	Citron vert	1 Pièce
	Feuille de basilic	5 Feuille
	Bouquet de basilic	1 Pièce
	Echalotes	2 Pièce

Etapes de préparation

1 Jus

Préparez le filet de bœuf. Récupérez les parures pour démarrer un jus, faites rissoler les parures et ajoutez le beurre et les échalotes émincées. Déglacez avec un peu de coulis de framboise et mouillez à hauteur avec de l'eau. Faites cuire à frémissement et faites réduire avec le basilic pour faire infuser pendant 5 minutes

2 Céleri rôti et pickles

Taillez les céleris en triangles de 1cm d'épaisseur. Faites rôtir les céleris à la poêle puis au four et vérifiez pour que ce soit bien doré. (5min). Taillez un céleri en mirepoix, mouillez à hauteur temps pour temps eau et lait et ajoutez une pincée de gros sel. Faites cuire pendant 30 minutes puis mixez. Taillez des fines tranches de céleri à la machine à jambon ou à la mandoline. Faites porter à ébullition dans 50 g de sucre 100 g de vinaigre et 200 g eau pour réaliser des céleris pickles

3 Tartare

Taillez finement le filet de bœuf et assaisonnez avec le zeste et le jus du citron vert. Rajoutez les framboises, le sel, le poivre, le piment Espelette et les feuilles de basilic ciselées. Mélangez le tout

4 Dressage

Taillez en 2 les framboises. Taillez des fines tranches de cecina de leon. Tirez un trait de purée de céleri dans l'assiette et disposez sur le trait les céleris rôtis. Mettez le filet de bœuf rôti pendant 5 minutes de chaque côté au centre. Puis mettez en volume des feuilles de céleri et de cecina de leon dessus. Ajoutez quelques framboises taillées et dressez le tartare à part.

Bœuf céleri framboise et basilic (Mathias, Top Chef 2021)

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC
2021. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal.