

Duo d'onglet de bœuf au comté et filet de poulet farci à la mozzarella



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
34760	Brochette d'onglet de bœuf 180/200 g	1 Pièce
139063	Comté au lait cru AOP affiné 8 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	0.04 Kilo
15221	Mozzarella di bufala en boule AOP 22% MG 125 g Michelangelo	0.03 Kilo
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande 1 kg	0.1 Kilo
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	0.02 Kilo
	Gousse d'ail	1 Pièce
	Oignon rouge	1 Pièce
	Branche de de romarin	1 Pièce
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Gin	PM

Etapes de préparation

- 1 Embosser la mozzarella dans le filet de poulet. Assaisonner et réserver
- 2 Marquer les viandes à la cuisson désirée. Saupoudrer la brochette d'onglet de comté râpé. Laisser fondre
- 3 Compoter à couvert les pommes grenailles, les demi tomates cerises et la gousse d'ail à la plancha. Ajouter le romarin et les lanières d'oignons
- 4 Flamber au Gin à la dernière minute
- 5 Rectifier l'assaisonnement. Réserver

Duo d'onglet de bœuf au comté et filet de poulet farci à la mozzarella

L'astuce du chef



La cuisson à l'étouffée sur la plancha permet de garder une cuisson par concentration, sans dessécher les ingrédients.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid