

Rumsteck cœur de laguiole façon dashi, purée de petits pois truffée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52696	Cœur de rumsteck PAD + 3 kg Le Boucher du Chef	130 Gramme
98614	Laguiole au lait cru AOP affiné 6 mois min 30% MG 500 g env. L'Affineur du Chef	30 Gramme
208536	Petits pois doux en conversion vers l'agriculture biologique 2,5 kg Paysan Breton	100 Gramme
	Brisures de truffes	10 Gramme
	Jus corsé	0.01 Litre
	Bouillon dashi	10 Centilitre
	Huile de sésame	0.003 Litre
	Bouillon de légumes	10 Centilitre
	Pluche de shiso vert	PM
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Monter en température un jus corsé de bœuf puis ajouter l'huile de sésame et le bouillon dashi. Assaisonner (sel/poivre) et réserver.
- 2 Mixer les petits pois puis ajouter le bouillon de légumes jusqu'à obtention d'une purée homogène.
- 3 Ajouter les brisures de truffes. Assaisonner et réserver.
- 4 Tailler le rumsteck en mini-rôti, puis les farcir à l'aide de bâtonnets de laguiole.
- 5 Ficeler pour obtenir une forme régulière, puis colorer à la plancha.
- 6 Déglacer les viandes colorées à l'aide du jus corsé dashi et retirer du feu à la cuisson désirée. Assaisonner et trancher à l'envoi.
- 7 Dresser. En finition : pluches de shiso.

Rumsteck cœur de laguiole façon dashi, purée de petits pois truffée

Déglacer la viande en sortie de cuisson sur la plancha apporte à la fois les saveurs du bouillon et une touche braisée. C'est aussi une façon de booster la cuisson.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid