# Cœur à cœur (Pascal et Mickaël, Top Chef 2022)

Coût :

**€ € €**

## Ingrédients pour 4 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|---|---|---|
| 54018 | Mélange de champignons miniatures 1 kg | 500 Gramme |
| 288325 | Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1 kg | 3 Pièce |
| 291450 | Beurre doux bloc 82% MG 5 kg | 100 Gramme |
| | Cœur de boeuf | 1 Pièce |
| | Chou-fleur violet | 1 Pièce |
| | Citron | 1 Pièce |
| | Orange | 1 Pièce |
| | Echalote | 1 Pièce |
| | Vinaigre blanc | 2 Centilitre |
| | Vin blanc | 2 Centilitre |
| | Beurre clarifié | 250 Gramme |
| | Encre de seiche | PM |
| | Estragon | PM |
| | Gousses d'ail | 3 Pièce |
| | Branche de thym | 1 Pièce |
| | Branche de céleri | 1 Pièce |
| | Epices du trappeur | PM |

## Etapes de préparation



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation*

# Cœur à cœur (Pascal et Mickaël, Top Chef 2022)

1 **Jus de bœuf**
Coupez en morceaux le cœur de boeuf et faites-le revenir dans l'huile d'olive, ajoutez la garniture aromatique en brunoise, faites colorez et ajoutez l'eau à hauteur. Faites bouillir pendant 45 minutes, filtrez au chinois et laissez réduire pour obtenir une consistance nappante.

2 **Chou braisé**
Faites cuire le chou pendant 10 minutes dans une cocote, faites-le braisé enrobé de beurre pendant 10 minutes à nouveau. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

3 **Cœur de bœuf**
Laissez cuire le cœur de bœuf entier à basse température dans le four à 64°C pendant 1 heure avec une garniture aromatique ( carottes, oignons, ail et cèleri) revenue préalablement dans une noisette de beurre. Une fois cuit, coupez le cœur en tranches pour le déposer en quadrillage sur un barbecue, en gardant l'intérieur bien rosé.

4 **Béarnaise encre de seiche**
Faites revenir l'échalote puis déglacez au vinaigre blanc et au vin blanc. Ajoutez le poivre, les baies et faites réduire. Incorporez 3 jaunes d'œufs et faites monter comme un sabaillon. Au dernier moment ajoutez le beurre. Ajoutez 3 belles cuillère d'encre de seiche pour apporter une couleur bien noire. Pour finir, ajoutez l'estragon.

5 **Pickles de champignons**
Faites bouillir le vinaigre blanc, le vin blanc, l'huile d'olive et les épices du trappeur. Versez le tout sur les champignon dans un bol, filmez et réservez.

6 **Dressage**
Déposez les tranches de cœur de bœuf avec le chou braisé à côté. Parsemez de pickles de champignons et faites des points de béarnaise.



*Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation*