FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Pavé d'autruche rôti au miel et vinaigre floral Moscato

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.01	Vinaigre floral Moscato en bouteille 250 ml SENS GOURMET	0231098
0.3	Vin de France blanc 12° en bouteille 75 cl FRANC TERROIR	0171175
0.05	Miel de fleur gastronomie en squeez 740 g LUNE DE MIEL	0246805
PM	Maïzena express en boîte 1 kg MAIZENA	0039909
0.04	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.03	Jus de canard en boîte 600 g CHEF	0136821
0.05	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Baie de Tasmanie en sachet 250 g TERRE	0244980
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
10 PCE	Pavé d'autruche de 110/150g	~
1.5	Cornes greques	~
15 PCE	Echalion de belle taille	~
4 PCE	Gros oignons	~
1 PCE	Piment vert	~
10 PCE	Branches de romarin	~
0.04	Beurre doux	~
PM	Micro végétaux et fleurs comestibles	~

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

Étapes de préparation

1. Faire chauffer le vinaigre floral Moscato et 1/3 du vin blanc. Y dissoudre le miel. Ajouter le brin de romarin et quelques tours de moulin avec des baies de Tasmanie. Laisser tiédir.
2. Placer les pavés d'autruche dans un sac à sous-vide, verser cette marinade, refermer hermétiquement et les laisser reposer au frais le temps de préparer les éléments de la garniture.
3. Eplucher et laver les échalions. Les couper en 2 dans la longueur, puis les tailler en éventails. Les placer dans une sauteuse avec le sucre, la moitié du beurre, le reste de vin blanc, du sel et quelques tours de moulin avec des baies de Tasmanie. Couvrir d'une feuille de papier cuisson retaillée à la forme de la sauteuse. Laisser cuire à feu doux. Découvrir en fin de cuisson et faire légèrement caraméliser. Réserver.
4. Laver et équeuter les cornes grecques. Les tailler en sifflet ou en rondelles. Faire revenir les oignons hachés dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter les cornes grecques. Couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant environ 10 minutes de plus ; ne pas trop mélanger, ce légume est délicat. Saler et ajouter quelques tours de moulin avec des baies de Tasmanie. Réserver au chaud.
5. Egoutter les pavés d'autruche. Les saisir sur toutes les faces à feu vif, puis finir leur cuisson dans un four à 180°C pendant encore quelques minutes dans leur marinade. En fin de cuisson, poser les pavés d'autruche sur une grille et les arroser de leur marinade régulièrement dans le four éteint, porte ouverte. Réserver au chaud.
6. Dans une casserole, faire réduire le reste de marinade jusqu'à caramélisation. Déglacer avec quelques traits de vinaigre floral Moscato. Ajouter le jus de canard et faire cuire encore quelques minutes. Monter au beurre. Vérifier la consistance (ajouter un peu de Maïzena express, si besoin) et corriger l'assaisonnement.
7. Pour le dressage, placer les pavés d'autruche entiers ou escalopés au cœur de l'assiette. Disposer harmonieusement les échalions confits et les cornes grecques. Réaliser un cordon de sauce sur les légumes et napper les pavés. Ajouter quelques gouttes de vinaigre floral Moscato à l'envoi, un brin frais de romarin, de fleurs comestibles et ou de micro-végétaux, et un tour de moulin avec des baies de Tasmanie.

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