

Bavette roulée sur confit d'oignons vinaigre Jang, moutarde et coriandre



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
162952	Bavette d'Aloyau PAD VBF Charolais +1,8 kg Le Boucher du Chef	180 Gramme
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande 1 kg	100 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	30 Gramme
	Demi-citron jaune	1 Pièce
	Moutarde de Meaux	20 Gramme
	Beurre doux	10 Gramme
	Brin de coriandre frais	1 Pièce
	Branche de persil	1 Pièce
	Piment doux, vinaigre Jang	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Détailler les bavettes au grammage voulu puis à l'aide d'un couteau fin les mettre le plus à plat possible.
- 2 Mélanger la moutarde de Meaux avec la coriandre fraîchement concassée puis ajouter un jus de citron. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 3 Déposer puis étaler à l'aide d'une spatule le mélange moutarde coriandre sur la face à rouler de la bavette.
- 4 Rouler en respectant le sens des fibres puis fixer l'ensemble à l'aide de pic.
- 5 Cuisson traditionnelle à la plancha légèrement chemisée d'huile d'olive. Laisser un temps de repos suffisant avant le tranchage. En fin de cuisson, apporter l'assaisonnement sel et poivre.
- 6 Faire suer au beurre les oignons émincés puis au moment de la fin de cuisson ajouter le vinaigre Jang. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Bavette roulée sur confit d'oignons vinaigre Jang, moutarde et coriandre

- 7 Remise en température traditionnelle des pommes grenailles, température stabilisée à 180°C, en finition persil concassé et piment doux finement taillé.

Apporter un jus de citron dans le mélange moutarde/coriandre permet de diminuer le côté piquant de la moutarde et de ressortir les subtiles saveurs de la coriandre.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid