

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