

Pastilla bourguignon



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
236609	Boeuf bourguignon cuisiné au vin de Bourgogne 1,84 kg Bon-et-Engagé	140 Gramme
30132	Duo de demi-poivrons grillés 1 kg Bonduelle	40 Gramme
7186	Feuilles de brick x 10 - 170 g	1 Pièce
	Courgette	20 Gramme
	Carotte	20 Gramme
	Quart d'orange	1 Pièce
	Abricot sec	10 Gramme
	Olives piquantes	10 Gramme
	Miel	5 Gramme
	Cumin	2 Gramme
	Jus de citron huile d'olive	0.5 Pièce
	Vinaigre de citron	0.001 Litre
	Menthe, marjolaine	PM
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Tailler des tagliatelles de carottes et de courgettes à la mandoline puis les mettre en marinade dans un jus de citron assaisonné huile d'olive, sel, poivre et cumin. En finition ajouter des olives piquantes, laisser mariner 6 heures en chambre froide.
- 2 Couper une orange en quartiers, puis les caraméliser dans une gastrique vinaigre de citron et de miel. En finition: saupoudrer de fleurs de thym.
- 3 Faire réduire du jus d'orange, ajouter huile d'olive et anis vert.

Pastilla bourguignon

- 4 Ajouter les poivrons grillés, assaisonner sel et poivre.
- 5 Mettre en décongélation préalable la poche de bœuf bourguignon.
- 6 Egoutter et décanter la viande, puis faire réduire la sauce de moitié. Ajouter des abricots séchés puis mixer jusqu'à obtention d'une sauce lisse et brillante et ajouter la menthe ciselée.
- 7 Déposer la viande en sauce sur une feuille de brick, coller les bords au miel et procéder au montage.
- 8 Cuire les pastillas au four à chaleur sèche jusqu'à légère coloration.
- 9 Dresser, en finition : pluche de marjolaine.



Pour une touche sucrée et brillante il est possible de mixer des raisins secs dans la sauce.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid