

Carré de Galice à la braise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
285578	Carré de bœuf 6 côtes origine Galice affiné 4-5 semaines semi-paré, détalonné et dévertébré 6/8 kg Le Boucher du Chef	180 Gramme
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande 1 kg	100 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	70 Gramme
288548	Estragon haché 250 g	3 Gramme
	Echalotes	10 Gramme
	Oeufs	40 Gramme
	Beurre doux	40 Gramme
	Branche de thym	1 Pièce
	Vinaigre blanc	0.01 Litre
	Mignonette de poivre	3 Gramme
	Huile de noix, sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer la sauce béarnaise : mettre dans le récipient de cuisson les échalotes, l'estragon, la mignonnette de poivre, le sel et le vinaigre. Laisser réduire par ébullition jusqu'à évaporation complète du vinaigre puis ajouter les jaunes d'œuf. Fouetter énergiquement jusqu'à obtention d'un liquide moussant puis cuire en fouettant énergiquement jusqu'à obtention d'une crème d'œuf. Monter le sabayon à l'aide du beurre clarifié, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 2 Faire suer les cèpes bouchons puis après complète évaporation ajouter de l'huile de noix, les échalotes et le thym. Assaisonner sel et poivre, réserver.
- 3 Remise en température des pommes grenaille au four à chaleur sèche.
- 4 Préparer le carré de bœuf de Galice en prenant soin de manchonner les os.
- 5 Il est important de bien parer et d'enlever toutes traces d'affinage.

Carré de Galice à la braise

- 6 La cuisson se fera à la braise en prenant soin de retourner régulièrement la viande.
- 7 Assaisonner sel et poivre. Il est primordial de respecter un temps de repos avant de trancher le train de côtes.

L'astuce du chef



Il est important pour que la viande ne sèche pas sur une cuisson à la braise de ne jamais cuire à la flamme (risque de gout parasites type hydrocarbures) et régulièrement de nourrir la viande à l'aide d'un pinceau et de l'eau.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid