

## Gravlax de filet de bœuf au poivre de Java et foie gras



Budget :



### Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
137714	Filet de bœuf PAD VBF 1,3 /1,8 kg	1 Kilo
11662	Ficelle de bloc de foie gras de canard 400 g Rougié	250 Gramme
	Sel	300 Gramme
	Sucre semoule	300 Gramme
	Sucre de canne	60 Gramme
	Poivre de Java	80 Gramme
	Cerfeuil	10 Gramme
	Coriandre	10 Gramme
	Ciboulette	10 Gramme
	Roquette	100 Gramme
	Persil plat	10 Gramme
	Vinaigre de riz	30 Gramme
	Huile de noisette	200 Centilitre
	Paprika	10 Gramme
	Curcuma	10 Gramme
82860	Pain aux fruits 180 g env. Lenôtre	PM

### Recette

#### 1. Préparation du filet de bœuf

Parer. Découper le filet sur 30 cm en longueur, 4 cm en largeur et 3 cm en épaisseur

#### 2. Marinade

Réaliser le mélange gravlax avec le sel, le sucre semoule, le sucre de canne et le poivre de Java. Dans un bac gastro, sur une feuille de papier cuisson, déposer une fine couche du mélange puis les barres de filet de bœuf. Recouvrir du reste du mélange. Laisser mariner pendant 12h. Rincer ensuite à l'eau tiède puis sécher au papier absorbant

#### 3. Montage

Trancher le filet de bœuf sur 10 cm en longueur et 1 cm d'épaisseur. Trancher la ficelle de foie gras avec une épaisseur de 2 à 3 mm. Monter en portefeuille directement sur l'assiette de présentation

#### 4. Garniture

Réaliser un mesclun d'herbes avec : cerfeuil, coriandre, ciboulette, roquette, persil plat. Réaliser une vinaigrette aux épices avec : vinaigre de riz, huile de noisette, paprika, curcuma, fleur de sel, poivre des gorilles

#### 5. Dresser

Déposer le mesclun d'herbes. Finir avec une chips de pain aux fruits