

## Le pot-au-feu de mamie Marcelle (David, Top Chef 2020 S11E1)



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
52643	Noix de joue de bœuf 1,8 kg env. Le Boucher du Chef	500 Gramme
35929	Longe de thon albacore sans peau 1,5/4 kg	200 Gramme
15815	Carottes rondelles 5 kg Minute Bonduelle	300 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	100 Gramme
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	250 Gramme
189816	Os à moelle à gratiner 330 g env.	8 Pièce Unitaire
	Clous de girofle	15 Pièce Unitaire
	Cidre	1 Bouteille
	Bouquet garni	1 Pièce Unitaire
	Vinaigre de cidre	20 Centilitre
	Huile de pépin de raison	0,5 Litre
	Moutarde à l'ancienne	30 Gramme
	Câpres	60 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	100 Gramme
	Cerfeuil	100 Gramme

### Recette

1. Coupez la joue de bœuf en morceaux. Lancez le « pot au feu » en cuisson à la cocotte en mouillant au cidre avec la garniture aromatique (bouquet garni, oignons, carottes, vert de poireau)
2. Tailler tous les éléments du petit jardin : le thon en petits cubes, le blanc de poireaux et les carottes crues en rondelles, les carottes cuites en brunoise
3. Taillez des croûtons dans le pain de mie et faites revenir dans l'huile d'olive
4. Décanter le « pot au feu » au linge (ou filtre à café). Réaliser la gelée à l'aide d'agar d'agar. Pocher la moelle et réaliser la sauce Ravigote à la moelle
5. Réaliser une vinaigrette avec la moutarde à l'ancienne, le vinaigre de cidre et l'huile de pépins de raisin. Ajoutez ½ oignon ciselé et le bouquet d'herbes fraîches haché. Ajouter les câpres hachés
6. Dressage : dans une assiette creuse, déposer le fond la gelée. Dresser harmonieusement les carottes, poireaux, le thon et la joue de bœuf. Parsemer avec fleur de persil et fleur de poireau. A part dans une saucière, verser la sauce ravigote. Ajoutée de la fleur de sel dans l'os à moelle

## Ingrédients pour 10 Couverts

	Estragon	100 Gramme
	Agar agar	5 Gramme
	Pain de mie	100 Gramme