



La recette de Olivier Polizzi
chef du « 1881 »

Aiguillette de "bœuf baronne", confite et panée aux noisettes et herbes fraîches

Pour 4 personnes

1 kg d'aiguillettes de bœuf,

100 g de carottes,

100 g d'oignons,

100 g de poireaux,

100 g de céleris branche,

un peu de thym,

50 g de beurre,

1/2 botte de persil et de cerfeuil, 1 œuf,

1,5 litre de vin rouge,

quelques noisettes hachées.

La veille, coupez les aiguillettes en 4 morceaux d'environ 250 g et coupez les légumes en dés. Mettez un peu de beurre dans un plat, déposez dessus les dés de légumes crus. Posez les morceaux de viande sur les légumes, ajoutez un peu de thym, du sel et du poivre. Recouvrez avec le vin rouge et mettez au four à environ 150° pendant 3 heures. Laissez refroidir et mettre au frais. Le jour même, confectionnez une chapelure avec les noisettes en ajoutant à la fin le persil, ainsi que le cerfeuil que vous aurez au préalable haché.

Dans un bol, cassez l'œuf et battez-le en omelette avec un peu d'eau. Dans un autre bol, mélangez noisettes et herbes. Sortez les morceaux de viande confits la veille, séparez-les des légumes.

Passez la sauce dans une passoire et réservez-la sur le coin du fourneau pour qu'elle chauffe doucement. Trempez les morceaux de viande confits dans l'œuf puis dans la chapelure. Mettez-les à cuire doucement dans une poêle avec un peu de beurre pendant 10 minutes. Il ne faut pas que les noisettes colorent trop.

Servez les morceaux d'aiguillettes confits bien chauds avec un cordon de sauce autour.

Ce plat peut être accompagné d'une poêlée de légumes.

