



La recette de Jean-Claude Segard
chef de « l' Hippocampe »

Filet de bœuf braisé aux cébettes*, pommes confites, petits oignons et pancetta*



Pour 4 personnes

1 kg de filet de bœuf bardé, 4 cébettes,*

des pommes de terre,

de la graisse d'oie,

des échalotes, 1 bouquet garni,

de la fleur de sel, du thym,

5 cl de jus de veau aux oignons,

du beurre, de la pancetta,*

du poivre du moulin, du persil plat,

de la compotée d'oignons, de l'ail en chemise.

Prenez les tranches de pancetta et mettez-les au four à sécher.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en grosses frites. Placez-les dans une casserole avec l'échalote, l'ail, le bouquet garni et la graisse d'oie. Faites-les confire à feu doux.

Braisez les cébettes dans le jus de veau aux oignons. Poêlez le rôti de bœuf au beurre clarifié* et terminez la cuisson au four. Sortez la viande à la cuisson demandée. Laissez-la reposer.

Terminez la cuisson des pommes de terre en les poêlant dans du beurre clarifié, de l'ail en chemise* et finissez la cuisson en les déglaçant avec du jus de veau aux oignons. Ajoutez le thym, la fleur de sel, le poivre du moulin et le persil plat.

Dressez sur une grande assiette trois belles tranches de rôti, les pommes de terre confites, une quenelle de compotée d'oignons, un cordon de jus de veau aux oignons et deux cébettes confites.

Ajoutez de la fleur de sel et du poivre du moulin sur chaque médaillon de bœuf. Terminez avec une chips de pancetta.

Servez à part une saucière de jus de veau aux oignons.

* voir glossaire

