



La recette de Julien Maréchal
chef du « Gauguin »

Pierrade de bœuf braisé et sa palette de sauces



Pour 4 personnes

800 g de faux filet de bœuf dégraissé et dénervé,

50 g de courgettes,

50 g d'aubergines,

50 g de tomates,

50 g d'oignons secs,

50 g de poivrons.

Au centre d'un plat, disposez de la salade verte et des crudités. Dressez tout autour la viande de bœuf coupée en tranches fines. Ajoutez sur les tranches de viande de bœuf du thym frais finement haché.

Préparation des sauces pour la pierrade :

- Sauce mayonnaise : 3 jaunes d'œufs, 3 cuillères à soupe de moutarde, 1/2 litre d'huile de tournesol. Une fois la mayonnaise prête, divisez-la en 4 parts qui vous serviront de base pour la préparation des 4 sauces qui suivent.
- Sauce tartare : 1/2 botte de persil haché, 1 échalote ciselée, 5 cornichons hachés, 20 câpres hachées, 1/2 oignon haché.
- Sauce curry : curry en poudre, lait de coco, purée de curry pimenté.
- Sauce cocktail : ketchup-Cognac, sauce Worcestershire, Tabasco.
- Sauce poivre : poivre vert, fond de veau lié, dilué dans un peu d'eau tiède.

Si vous n'avez pas de pierrade électrique, faites chauffer une pierre de lave plate soit sur un feu vif, soit au four puissance maximale pendant une heure.

Le secret du Chef : pour que la viande ne colle pas à la pierre de lave, saupoudrez au préalable un peu de sel fin sur la pierre.

