CHAUD ET FROID DE JOUE DE BŒUF AUX SAVEURS CHOCOLATÉES

PAR LOLA PEREZ

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Viandes et charcuteries

Produits laitiers

Fruits et légumes

Chocolat

Ingrédients

Pour 6 personnes:

Légumes:

- 100 gr carottes
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 botte de menthe
- 2 panais
- 1 carotte jaune
- 1 betterave rouge
- 1 betterave Chioggia
- 1 botte oignons nouveaux
- 1 ravier tomates cerises de couleurs variées
- Radis noirs

• 6 radis rouges

• 6 fleurs comestibles

• 1 échalote

• Persil plat

Fruits : 2 oranges

Viandes : 4 joues de bœuf – toilette de porc

Produits laitiers : 150 gr beurre – 50 gr crème fraîche – ¼ litre de lait

Boissons : 1 bouteille de vin rouge – sirop de menthe verte – sirop de chocolat blanc

Economat : Thym, laurier, fond brun, 285 gr sucre – 15 gr glucose – 35 gr grué – 12/4 litre d'eau – agar-agar –sel – poivre de Séchouan – cacao – Lecithine de soja – chocolat au lait – huile de noisette – vinaigre de vin blanc – 1 bâton de vanille – chocolat noir – huile arachide – gros sel

Préparation

1. Préparer la joue :

• Dégraisser la joue.

• Colorer de tous côtés ;

• Ajouter le mirepoix et ½ orange

• Mouiller avec le vin rouge et le fond brun à mi-hauteur

• Braiser au four de 2 à 3 heures

• Réserver.

2. Préparer la tuile au grué :

• Chauffer tous les éléments ensemble : le glucose, le sucre, le grué, la crème et le beurre.

• Laisser refroidir la pâte.

• L'étaler sur du papier sulfurisé et cuire au four.

3. Réaliser le gel de menthe :

• Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, les feuilles de menthe (en réserver pour la garniture) et le sirop de menthe verte.

• Amener à ébullition et laisser macérer 20 minutes.

• Passer le tout au chinois.

• Remettre à bouillir sur le feu et lier à l'agar-agar.

• Verser le gel sur du papier film et saupoudrer de feuilles de menthe ciselées.

• Réserver au frigo.

4. Préparer l'écume de cacao :

• Mélanger le lait, le cacao, le sel et le poivre de Séchouan.

• Amener à 80°C et y ajouter de la lécithine de soja.

• Mixer 1 minute et récupérer l'écume (réaliser cette opération à l'envoi).

5. Réaliser la purée de panais :

• Peler et couper en gros morceaux le panais.

• Cuire le panais à l'anglaise.

• Egoutter et mixer au robot.

• Ajouter la crème, le sel et le poivre et le chocolat au lait.

• Réserver.

6. Préparer les légumes crus :

• Peler la carotte jaune et la passer en vapeur entière juste pour la ramollir, y tailler de fines lanières sur toute la longueur et les rouler afin d'obtenir des rouleaux, réserver au frais.

• Cuire la betterave rouge avec sa peau à l'anglaise, rafraîchir, peler et à l'aide d'un vide pomme, y faire de petits tubes, réserver au frais.

• Réaliser de grosses juliennes dans la betterave Chioggia, réserver au frais.

• Tailler des oignons nouveaux en biais et conserver les verts pour décorer.

• Détailler les tomates cerises jaunes, rouges, oranges, noires.

• Réaliser des lobes d'oranges, réserver.

• Tailler des ¼ rondelles de radis noir et égoutter.

• Nettoyer des radis rouges en laissant un peu de fanes.

• Réserver des fleurs comestibles au frais et des bouquets de menthe.

7. Réaliser une vinaigrette :

• Mélanger ensemble le sirop de chocolat blanc, une échalote finement hachée, l'huile de noisette, le vinaigre de vin blanc, la vanille grattée, le sel et le poivre de Séchouan.

• Réserver.

8. Terminer la sauce :

• Récupérer la cuisson de la joue et la passer au chinois.

• Réduire.

• Lier au chocolat noir.

• Réserver.

9. Préparer la joue :

•Parer la joue en forme de rectangle.

• Envelopper celle-ci d'une fine pellicule de toilette de porc.

• Colorer au beurre/huile arachide (à l'envoi).

10. A l'envoi :

• Colorer la joue, saupoudrer d'un peu de gros sel, y déposer la tuile au grué et surmonter d'une écume de cacao.

• Tailler des bandes dans le gel de menthe en la retournant afin que la menthe ciselée apparaisse en transparence et poser celle-ci sur la longueur de l'assiette rectangulaire.

• Poser sur le dessus de la bande la joue garnie.

• Au centre, à l'aide d'une poche à douille cannelée, poser une rosace de purée de panais et surmonter d'une feuille de persil plat.

• En bas, décorer harmonieusement de légumes crus et arroser de la vinaigrette.

• Servir la sauce à part.