MÉDAILLON DE BŒUF À LA CALESTIENNE

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Bières

Viandes et charcuteries

Produits laitiers

Fruits et légumes

Ingrédients

- 4 Médaillons de bœuf non bardés
- 4 Cuillerées à soupe de cognac
- 1 bouteille - 33 cl - de Chimay bleue
- 250 gr d'échalotes
- Beurre
- Sel, poivre
- Un peu de ciboulette finement émincée
- 4 petits chicons
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- Sel, poivre, muscade
- 800 gr pommes de terre Terra Nostra à chair ferme
- 1 échalote
- 150 gr de fromage de Chimay classique
- 10 cl de crème fraîche
- 40 gr de beurre
- 40 cl de lait
- muscade
- ½ botte d'asperges
- Radis, cresson, pourpier, … selon le marché

- 2 oignons nouveaux
- Cerfeuil
- Vinaigrette : huile colza, vinaigre balsamique blanc, échalote et miel du pays

Préparation

Faire mariner les médaillons dans le cognac pendant ½ heure.

Mélanger les pommes de terre finement émincées, le fromage Chimay coupé en très petits dés, la crème fraîche, le lait et l'échalote. Ajouter sel, poivre et muscade pour réaliser un gratin « calestien ». Cuire au four à 180°C pendant 45 min. dans un plat beurré.

Emincer les asperges crues dans le sens de la longueur et les déposer dans un saladier.

Ajouter les radis, le cresson, le pourpier et les oignons verts.

Préparer la vinaigrette.

Braiser le petits chicons au beurre, ajouter sel, poivre, muscade, mouiller avec un peu de bière de Chimay. Laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes en les retournant de temps en temps. En fin de cuisson, ajouter la cuillère de sucre et laisser légèrement caraméliser.

Faire fondre à la poêle les échalotes émincées dans du beurre. Ajouter le reste de la bière, saler, poivrer. Laisser mijoter 5 min. Réserver.

Faire cuire les tournedos à la cuisson désirée et déglacer avec la préparation aux échalotes. Terminer la présentation de la sauce avec un peu de ciboulette finement émincée pour la couleur.

Dresser.