NEM DE QUEUE DE BŒUF ET PAVÉ DE BŒUF FLAMBÉ AU COGNAC

PAR JOËL GEORIS

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Bières

Viandes et charcuteries

Produits « traiteur »

Fruits et légumes

Ingrédients

Pour 6 personnes:

<u>Pour les nems :</u>

- 2 beaux tronçons de queue de bœuf
- ½ tige de citronnelle
- 2 cuillères à soupe d'oignon grossièrement haché
- 1 c.à.s. de carotte grossièrement hachée
- 3 dl de vin blanc sec
- 6 dl de bouillon de bœuf
- 1 c.à.s. de coriandre hachée
- 1 c.à.s. de menthe hachée
- 15 gr de gingembre frais, râpé
- Feuilles de brick ou de riz
- 1 jaune d'œuf
- 1 morceau de beurre
- Sel, poivre
- Huile pour la friture

Sauce à l'Orval :

• 250 gr d'oignon haché

• 1 Orval

• ½ c.à.s. de farine

• 25 gr de beurre doux

• Set et poivre du moulin

Pavé de bœuf et la tour de pommes de terre de Florenville :

• 6 pavés de bœuf de 50 gr

• 2 échalotes

• 300 gr de plates de Florenville

• 100 gr de pois gourmands

• 300 gr de foie gras de canard cru

• 3 cl d'huile d'olive

• 6 pincées de sel fin

• Moulin à poivre (6 tours)

Préparation

Pour les nems :

• Placer les morceaux de queue de bœuf une nuit au frigo dans de l'eau salée pour laisser dégorger.

• Faire revenir la citronnelle, l'oignon et la carotte dans un petit peu de beurre. Ajouter les tronçons de queue de bœuf et laisser colorer légèrement.

• Mouiller au vin blanc et au bouillon de bœuf.

Allonger éventuellement d'un peu d'eau pour couvrir le tout. Saler et poivrer.

Porter à ébullition et laisser frémir 2h30 à couvert et à feu doux.

• Désosser la viande et la placer au moins 2 heures au frigo.

• Hacher la viande grossièrement, mélanger à la coriandre et à la menthe ciselées et au gingembre râpé.

Ajouter un peu de bouillon de cuisson pour que le mélange se « colle » bien.

Aplatir la viande sur un bon cm d'épaisseur et la répartir en petit rectangle.

• Répartir cette farce sur les feuilles de brick.

• Rouler les nems et les fermer après avoir badigeonné les bords de jaunes d'œufs.

• Faire dorer les nems à l'huile à 180°C.

Pour la sauce à l'Orval :

• Faire blondir les oignons au beurre à feu doux.

• Ajouter la farine en fouettant énergiquement.

• Ajouter l'Orval et laisser réduire d'un quart.

• Rectifier et assaisonner.

Pour les pavés de bœuf :

• Eplucher les pdt de Florenville, les laver et les tailler en paysanne.

• Tailler les pois gourmands en fine julienne.

• Eplucher les échalotes, les émincer et faire suer à l'huile d'olive.

Ajouter les pdt de Florenville, couvrir et cuire à feu doux pendant 10 min.

• Ajouter ensuite les pois gourmands, poursuivre la cuisson 5 min avec un petit verre d'eau.

• Préchauffer le four à 200°C.

• Assaisonner les pavés de bœuf, saisir puis flamber au cognac, réserver.

• Tailler le foie gras en dés, le faire sauter dans une poêle très chaude, puis l'égoutter.

• Dans un cercle, tasser le mélange plate de Florenville / pois gourmands.

Ajouter les dés de foie gras puis, de nouveau, des pommes de terre.

Tenir au chaud près du four.

• Enfourner les pavés de bœuf 8 minutes.

• Dresser les tours de pommes de terre dans une assiette, puis déposer les pavés de bœuf. Arroser légèrement de sauce à l'Orval ainsi que les nems à la queue de bœuf et servir.