

DOS DE LIEU JAUNE EN CROUTE DE CANTAL

Sauce vin rouge

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Lieu jaune 10 x 0.120 kg

CROÛTE DE CANTAL

Cantal râpé 0.100 kg

Mie de pain blanche 0.100 kg

Beurre pommade 0.100 kg

MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE

Pomme de terre gros calibre 30 tranches

Huile d'olive QS

Poitrine fumée 20 tranches

Reblochon 10 tranches

SAUCE VIN ROUGE

Vin rouge 1.5 litre

Echalotes 0.200 kg

Poitrine fumée (facultatif) 0.070 kg

Thym / laurier QS

Fond de veau (en pâte) 0.30 litre

Beurre QS

Cacao poudre QS

PROGRESSION

1. Réaliser la croûte.

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis abaisser la préparation finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé et laisser prendre au froid.

2. Préparer les millefeuilles.

Laver, puis tailler les pommes de terre non épluchées en tranches de 5 mn d'épaisseur. Faites-les cuire à la poêle dans de l'huile d'olive, puis griller les tranches de lard. Monter les millefeuilles en intercalant les tranches de pommes de terre, le lard et le reblochon.

3. Dans une grande russe réunir le vin rouge, les échalotes ciselées, le thym, le laurier et la poitrine. Réduire le contenu de moitié puis ajouter le fond de veau. Réduire une nouvelle fois. Chinoiser, ajouter un peu de cacao en poudre pour rendre la sauce brillante et atténuer l'aigreur du vin rouge. Monter légèrement au beurre réserver au chaud.

4. Marquer en cuisson les dos de lieu jaune.

Poêler-les sur chaque face au beurre noisette, tailler un rectangle de croûte de cantal et le déposer sur chaque escalope. Cuire au four et finir la coloration sous la salamandre.

5. Dresser le tout harmonieusement avec un cordon de sauce vin rouge.