

# PIÈCE DE BOEUF EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS,

*Os à moelle, pommes au lard & sauce diable*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Contre filet	10 X 0.150 kg
Beurre	0,05 kg
Huile d'arachide	0,05 litre

### ÉLÉMENTS DE LA SAUCE

Pimentos del piquillos	10 pièces
Jambon sec	4 tranches
Huile d'olive	QS
Sucre roux	0,080 kg
Petits oignons blancs	10 à 15 pièces
Vinaigre de vin rouge	0,15 litre
Fond de veau lié déshydraté	0,50 litre
Tabasco	QS
Sel / Poivre	PM

### DUXELLES

Champignons de Paris ou mélange de champignons des bois surgelé	0,500 kg
--	----------

Échalotes	0,100 kg
Jaunes d'œufs	2 pièces
Ciboulette	¼ botte
Beurre	0,050 kg

### GARNITURE

BF 15 (20x50 g)	1 kg
Poitrine fumée	0,15 kg
Beurre	0,100 kg

### FINITION

Roquette	0,200 kg
Os à moelle	10 pièces
Sel /Poivre du moulin	PM

### PROGRESSION

- 1. Parer et tailler le contre filet en pavé**
- 2. Confectionner la duxelles.**  
Au terme de la cuisson ajouter les jaunes et la ciboulette ciselée.
- 3. Laver, essorer** puis réserver la roquette.
- 4. Tailler les pommes de terre en bouchons** et les blanchir rapidement. Envelopper d'une fine tranche de lard chaque bouchon de pommes de terre.
- 5. Rissoler les pommes à four doux.**
- 6. Sauter les pavés de bœuf au beurre** et à l'huile et les préserver bleus.
- 7. Confectionner la sauce diable.** Tailler 2 pimentos de piquillos en petits dés et réserver. Tailler le jambon sec en fine julienne et réserver.  
Dans une casserole faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les petits oignons blancs taillés en deux, les faire cuire puis ajouter le sucre roux, bien les faire caraméliser, puis déglacer avec le vinaigre de vin rouge.  
Laisser réduire à sec, ajouter le fond de veau et le reste des pimentos de piquillos. Laisser mijoter, puis chinoiser.  
Ajouter alors la julienne de jambon et les dés de pimentos de piquillos, rectifier la puissance de la sauce à votre goût avec quelques gouttes de Tabasco.
- 8. Tartiner les pièces de bœuf** de duxelles et finir la cuisson au four. Pocher les os à moelle.
- 9. Dresser le tout harmonieusement.**