

Boeuf Basse température et sa variation de carotte

Un plat à servir tiède en entrée ou en plat principal. Et rien de tel que la basse température pour obtenir une viande d'une tendreté exceptionnelle!



Bœuf Basse température et sa variation de carotte



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine

Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici
- Pour le tome 6 cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un couteau de très bonne qualité pour pouvoir découper avec beaucoup de facilité vos fines lamelles de viande. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



KEPEAK Couteau de Cuisine, Couteaux de Cuisine Tranchants en Acier Inoxydable Multi-tailles avec Poignée Confortable, Couteau de Chef Anti-rouille pour Cuisine/Restaurant (5pcs)

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la marinade

- 3 gousses d'ail
- 50 ml de soja sucré
- 25 ml de vinaigre de riz
- le jus d'un demi citron vert et son zeste

Pour la viande

- 750 g de rumsteck

Pour la garniture

- 60 g d'oignon
- 550 g de carottes pour la purée
- 15 g de beurre
- 150 ml de jus d'orange
- eau
- graines de sarrasin grillées au four à 180° pendant 10 mn
- feuilles de coriandre fraîches

Pour les pickles de carottes

- 75 ml de jus d'orange
- 75 ml d'eau
- 100 ml de vinaigre blanc
- 100 g de sucre
- 1 carotte

Préparation

- On commence la recette la veille pour congeler la marinade: cela lui évitera d'être aspirée par votre sous videuse. Cette opération n'est pas nécessaire si vous possédez une sous videuse à coche qui n'aspire pas les liquides. Mixez tous les ingrédients de la marinade. Réservez-en un quart de côté et congelez le reste .
- Le jour même: épluchez les 550 g de carottes et coupez-les en rondelles fines.



Détaillez les carottes en rondelles

- Epluchez l'oignon . Emincez-le finement.



Émincez l'oignon très finement

- Faites-les revenir avec un peu de beurre dans une poêle. Quand les oignons sont translucides ajoutez les carottes et les 150 ml de jus d'orange. Puis rajoutez de l'eau à hauteur.



Quand les oignons sont translucides ajoutez les carottes et le jus d'orange.

- Couvrez avec une feuille de papier cuisson laissez cuire doucement jusqu'à ce que les carottes soient bien tendres. Au besoin rajoutez de l'eau en cours de cuisson. Egouttez et pesez les carottes en fin de cuisson et mixez-les avec 10% de leur poids en beurre salé. Réservez.



Couvrez avec une feuille de papier cuisson

- Placez les graines de sarrasin sur une surface anti adhésive et placez au four à 180° pendant 10 minutes. Réservez.



Placez le sarrasin au four

- Pressez vos oranges. Versez 75 ml de jus dans une casserole avec l'eau, le sucre et le vinaigre. Portez à ébullition.



Portez à ébullition

- Pelez la carotte restante et taillez-la avec un coupe légume en longues lamelles fines. Puis détaillez les lamelles en julienne. Versez le mélange jus d'orange, sucre et vinaigre chaud sur la julienne de carotte. Filmmez le récipient. Réservez au frais. Ces pickles se conservent un mois au frais dans une boîte hermétique.



Versez le jus d'orange chaud sur la julienne de carotte

- Placez la marinade congelée et le morceau de rumsteck dans un sachet et faites le vide. Cuisez le rumsteck sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur pendant 40 minutes à 58°. Puis tranchez-le finement.



Mettez la viande sous vide

Dressage

- Ce plat se sert tiède. Vous pouvez préchauffer vos assiettes à 70° au four. Réchauffez la purée de carotte.
- Pochez quelques points de purée dans vos assiettes (à l'aide d'une poche à douille) et disposez quelques pickles de carottes au centre de l'assiette. Placez ensuite les tranches de viande roulées sur elles-mêmes. Parsemez de graines de sésame grillées et de feuilles de coriandre. Ajoutez un peu de marinade réservée sur les tranches de viande.



Boeuf Basse température et sa variation de carotte