

Onglet au beurre d'anchois et pommes de terre nouvelles de Florent Ladeyn finaliste Top Chef 2013

Quand les anchois du sud rencontrent les pommes de terre de nord pour parfumer un onglet...cela crée une recette succulente que nous devons à notre talentueux Florent Ladeyn, finaliste Top chef 2013!



onglet beurre d'anchois et pommes de terre nouvelles

Ingrédients (4 personnes):

800g d'onglet

800g de pommes de terre nouvelles

150 gr de beurre doux (non salé:les anchois sont déjà bien salés!)

100 gr d'amandes hachées sans leur peau

120 gr d'anchois marinés au sel (type **anchois de Collioure**)

30 gr de ciboulette

Préparation:

Pour les pommes de terre:

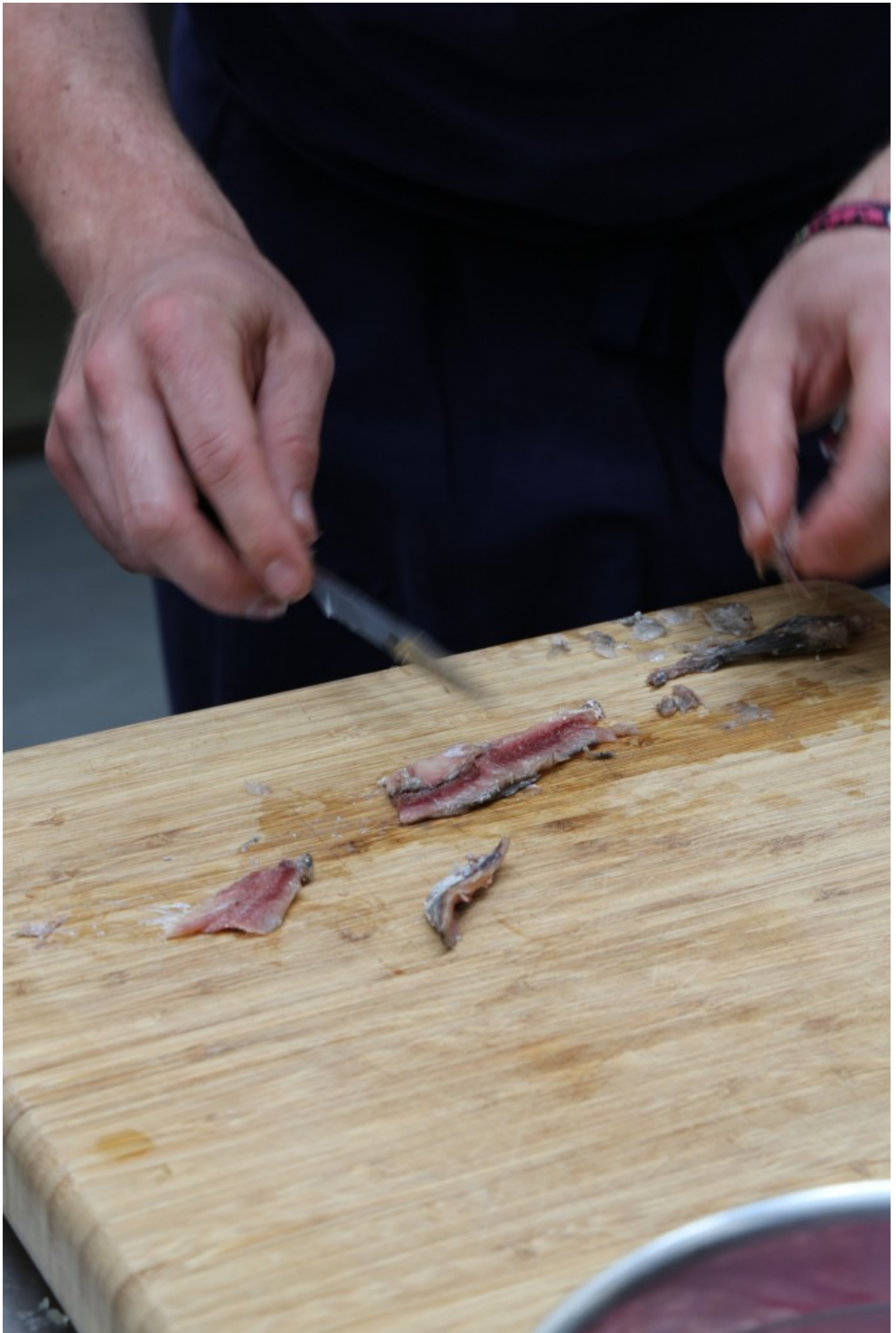
- Brosser les pommes de terre et garder leur peau.
- Faites les cuire dans de l'eau salée (10 gr au litre); leur cuisson se démarre à l'eau froide.
- Test de cuisson: piquez les avec la pointe d'un petit couteau: celle-ci doit pénétrer facilement.
- Égouttez les et épluchez les à chaud à l'aide d'un petit couteau.



Épluchez les pommes de terre encore chaudes

Pour le condiment au anchois

- Égouttez les anchois
- Gratter les pour enlever les écailles restantes et levez les filets.



Grattez et levez les filets d'anchois

- Coupez les en petits tronçons.



Coupez les anchois en petits tronçons

- Dans une petite casserole faire fondre le beurre, versez les amandes et cuire doucement 20 mn (attention au beurre qui ne supporte pas la trop grande chaleur).
- Ciselez la ciboulette finement.



Ciselez finement la ciboulette

- Versez les amandes, la ciboulette dans le bol contenant les anchois et bien mélanger. Réservez.



Bien mélanger amandes, anchois et ciboulette

Pour l'onglet

- Faire revenir l'onglet dans une poêle avec un filet d'huile et une noix de beurre. Assaisonnez.
- Débarrassez la viande dans un plat et la laisser reposer au four à 120° pendant 10 mn.
- Pendant ce temps faites revenir les pommes de terre dans la poêle de cuisson de la viande avec une noix de beurre pour les dorer.
- Ne pas oublier de saler et de poivrer.
- Sortez la viande du four et la couper en morceaux.



Coupez l'onglet en morceaux

Dressage:

- Dressez quelques tranches d'onglet dans l'assiette de présentation ainsi que les pommes de terres nouvelles coupées en deux.



Dressez onglet et pommes de terre nouvelles

Versez une belle cuillère du condiments au anchois et c'est prêt.



Surmontez le tout avec le condiment au anchois