Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Et voici la recette basse température que j’ai réalisée pour l’émission « les Carnets de Julie » en compagnie de la pétillante Julie Andrieu et le Top Chef Thierry Marx, la Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes.

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois le samedi après midi en compagnie de ces deux présentateurs de renom dont la complicité à l’écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx!

Dany dans Les carnets de Julie

La cuisson basse température est vraiment un mode de cuisson idéale pour les viandes blanches: vous n’en reviendrez pas de la tendreté de la viande qui fond littéralement en bouche…

Les pommes de terre « croustifondantes » sont la réplique exacte d’une recette que le chef Thierry Marx avait réalisé lors de l’émission Top Chef 2014 et qu’il sert toujours dans son restaurant » Sur Mesure » (deux étoiles) sous le nom de pommes de terre croustillantes. La préparation de ces pommes de terre m’a particulièrement intéressée de par leur découpe particulière et le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique et m’a donné vraiment envie de les réaliser. J’ai pris la liberté de les rebaptiser « croustifondantes » car je trouve que ce terme est plus fidèle à leur texture si gourmande, très croustillante et moelleuse à la fois. Une véritable gourmandise!

Merci également au chef Thierry Marx pour ses commentaires élogieux de ma prestation à l’écran: ‘Respect, respect, bravo. […] Quand on voit le niveau de la prestation on aimerait

trouver ça dans les 170000 restaurants qu'il y a en France. […] La cuisson est parfaite. […] Respect, respect. » N'étant qu'une modeste cuisinière amatrice, cela fait chaud au cœur… Chef, Julie, je reviens cuisiner pour vous quand vous voulez!

Voici la vidéo de la recette dans l'émission:

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

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 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». 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

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

Matériel:

Pour plus de renseignement sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez ici.

- 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]

- Ou pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

Home de Multivac

- 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 Cuiseur 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

- Pour ceux qui seraient intéressés par la machine Chiba vous pouvez la trouver sur Amazon en cliquant sur l’image ci-dessous:

Chiba Trancheuse rotative Peel S

Ingrédients: pour 2 personnes
Pour la viande

- 1 belle côte de veau de lait d’environ 500 à 600 g
- un peu de ghee (beurre clarifié)
- romarin

Pour le jus de persil

- une botte de persil plat
- sel
- une cuillerée à soupe de crème fraîche liquide

Pour la sauce forestière

- 200 g de champignons de votre choix (champignons de Paris, mousserons, girolles, cèpes, morille…)
- 3 échalotes
- 40 cl de fond de veau
- 10 cl de porto
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche liquide
- une botte de persil plat
- sel, poivre

Pour les pommes de terre

- 3 grosses pommes de terre (type bintje)
- une branche de romarin
- deux gousses d’ail
- une boite de ghee
- sel

Préparation

1/ Mise sous vide de la viande, des pommes de terre et mise en cuisson de ces deux éléments: comme la cuisson va prendre une bonne heure pour chacun je commence par préparer la viande et pommes de terre pour les mettre en cuisson basse température. Je vous conseille de préparer et cuire les pommes de terre sous vide la veille. Laissez-les sous vide et les mettre au frigo pour la nuit; vous finirez leur cuisson dans le ghee juste avant de les servir. En effet la viande se cuit à 59° et les pommes de terre à 90°… Donc on ne peut les cuire sous vide ensemble.

- Épluchez les pommes de terre. Détaillez les pommes de terre en deux morceaux et à l’aide d’un emporte pièce leur donner une forme régulière ou utiliser une machine Chiba pour réaliser de longs rubans de pommes de terre qu’il faut rouler sur eux même de manière à réaliser des petits cylindres. Pour l’utilisation de la machine chiba:

Si vous n’avez pas de machine Chiba: taillez et emportepiecez les pommes de terre.

Taillez les pommes de terre

Emportepiecez les pommes de terre

- Puis insérez les palets de pommes de terre dans les sachets spéciaux de mise sous vide avec les gousses d’ail et une grosse cuillère à soupe de beurre clarifié. Ce dernier ne doit pas être liquide mais avoir la consistance du beurre que l’on sort du frigo: si vous le mettez liquide dans le sachet la machine de mise sous vide va l’aspirer (et bonjour la galère pour nettoyer la machine par la suite).

Mettre les pommes de terre sous vide

Palets de pommes de terre sous vide

- Cuire les pommes de terre à basse température dans le bain marie à 90° pendant une heure.

Cuire les pommes de terre sous vide

Pommes de terre après cuisson

- Mettre la viande sous vide avec deux gousses d'ail épluchées, une branche de romarin frais et quelques morceaux de ghee. Plongez le sachet dans le bain marie basse température (59° pendant une heure).

Mettre la viande sous vide

2/ le jus de persil

- Dans une casserole d'eau bouillante faire blanchir le persil **équeuté** pendant 2 mn. Gardez un peu d'eau de cuisson.

persil blanchi et son eau de cuisson

- Verser le persil, 2 cuillerées à soupe de son eau de cuisson et la crème liquide dans le blender et mixez jusqu’à obtention d’une crème la plus lisse possible. Si la sauce n’est pas assez lisse ou encore trop épaisse, rajoutez un peu d’eau de cuisson du persil. Salez et réservez (on peut la préparer la veille).

Mixez le persil

- Facultatif: vous pouvez passer le coulis persil au travers d’un tamis pour obtenir un coulis sans petits

morceaux (il en reste toujours un peu).

3/ La sauce forestière

Pendant la cuisson de la viande et des pommes de terre sous vide, je prépare la sauce:

- Ciselez l’échalote

Ciselez les échalotes

- Ciselez le persil. Gardez quelques feuilles pour la présentation.

Ciselez des feuilles de persil

- Coupez les champignons en morceaux.

Coupez les champignons en morceaux

- Faites revenir l’échalote avec un peu de beurre.

Faire revenir l’échalote avec un peu de beurre

- Ajoutez les champignons.

Ajoutez les champignons.

- Quand les champignons ont rendu leur eau, déglacez au

porto.

Quand les champignons ont rendu leur eau déglacez au porto

- Puis versez le fond de veau. Faire réduire le liquide d’un quart.

Puis versez le fond de veau

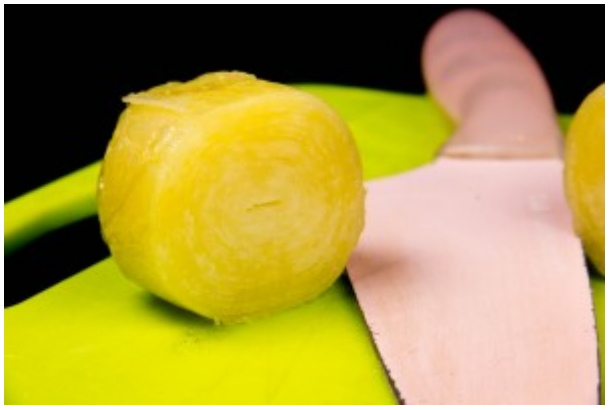
- Ajoutez alors la cuillère de crème fraîche. Puis terminez par le persil. Mélangez bien . Rectifiez l’assaisonnement (sel et poivre). Réservez . Vous réchaufferez la sauce au dernier moment

Ajoutez alors la cuillère de crème fraîche

Puis terminez avec le persil ciselé

4/Finition des pommes de terre

- Après cuisson, sortez les pommes de terre du sachet.



- Puis faire fondre du beurre clarifié dans une poêle . N’ayez pas peur d’en mettre beaucoup car vous allez devoir arroser les pommes de terre très régulièrement

avec celui-ci pendant toute la cuisson. Cuire environ 20 mn jusqu’à ce que se forme une belle coloration dorée.

Faire revenir les rouleaux dans du beurre clarifié

Pommes de terre en fin de cuisson

- Puis déposez les pommes de terre sur du papier absorbant pour les égoutter. Salez-les et placez au four à 70° en attente du service ou servez immédiatement.

5/ Finition des côtes de veau

- Après cuisson sortez les côtes de veau du sachet et les faire revenir à feu vif dans une poêle: la viande basse température a l’aspect d’une viande très pâle. Il suffira juste de les passer rapidement dans une poêle bien chaude après cuisson basse température pour leur donner une jolie coloration appétissante. Le but n’est pas de continuer à les cuire mais d’en caramélise l’extérieur.

Passer rapidement les côtes de veau dans une poêle bien chaude

- Découpez la côte de veau en morceaux (comptez trois morceaux par personnes).

6/Dressage:

- Disposez une ligne de sauce aux champignons en

diagonale. Puis répartissez par dessus trois morceaux de viande et trois pommes de terre croustifondantes. Décorez en pochant des petits points de coulis de persil sur les côtés de l’assiette et posez quelques feuilles de persil sur les champignons…

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustifondantes (Les carnets de Julie)

Encore un petit mot de remerciement pour la boucherie parisienne « **Hugo Desnoyer** » qui m'a fourni ces délicieuses côtes de veau de lait si goûteuses. Toujours à la recherche de la perfection et passionné par son métier, Hugo Desnoyer fait un partie des stars dans le monde de la boucherie. Passé maître dans l'art de la maturation il vous propose les meilleurs produits et fournit des grandes tables comme le Palais de l'Elysée, Le Mandarin Oriental, l'Atelier Robuchon…Si vous n'habitez pas Paris vous pouvez même commander en ligne ces viandes exceptionnelles et vous les faire livrer en France et à l'étranger en moins de 24 heures.

Site internet d'Hugo Desnoyer: cliquez ici

Deux boutiques à Paris:

Hugo Desnoyer

45, rue Boulard 75014 Paris
► Téléphone : 01 45 40 76 67

28, rue du Docteur Blanche 75016 Paris
► Téléphone : 01 46 47 83 00