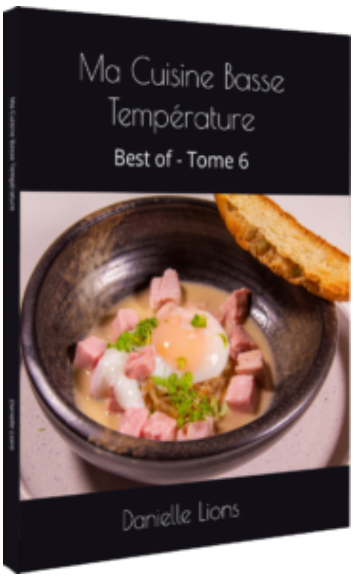
Tournedos de bœuf, céleri et fruits rouges (recette basse température)



tournedos celeri fruits rouges (BT)

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleures recettes basse température.

Le Tome 6 vient juste de paraitre!



Tome 6

Tous mes 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 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 en 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

- une mandoline. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Tasty Health Mandoline Coupe Légumes Facile à Nettoyer – Robuste – Qualité Professionnelle – Offert : Gant Anti-Coupure – Mandoline en Acier Inoxydable pour Couper Les Fruits et légumes Rapidement

- des emporte pièces ronds, toujours utile pour faire de jolies découpes



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie Cutter

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 beaux tournedos de minimum 4 cm d’épaisseur
- une gousse d’ail
- 5 cl d’huile d’olive
- poivre de sichuan
- 150 g d’eau
- 50 g de sucre
- 150 g de vinaigre
- une boule de céleri (250 g pour les dés et 350 g pour la purée)
- lait
- beurre

- une trentaine de framboises et mûres
- un oignon
- 150 ml de fond de veau
- sel et poivre

Préparation

- Ôtez la peau terreuse du céleri.



Ôtez les parties sales du céleri

- Coupez quelques tranches fines de céleri à l’aide d’une mandoline et détaillez-les en lamelles. Placez-les dans un pot avec quelques framboises et mûres.



Coupez quelques tranches fines de céleri à l’aide d’une mandoline

- Faites chauffer l’eau, le vinaigre et le sucre.



Faites chauffer l’eau, le vinaigre et le sucre

- Ôtez du feu à ébullition et versez le tout dans le pot contenant les lamelles de céleri, quelques framboises et mûres. Fermez avec un couvercle et réservez au frais.



Versez le vinaigre chaud sur le céleri et fruits rouges

- Puis coupez le reste du céleri en petits dés.



Taillez le céleri en petite brunoise

- Faites revenir un quart de la quantité des dés de céleri (environ 250 g) dans une poêle avec un peu d’huile. Quand les dés sont cuits et dorés, salez, poivrez et réservez.



Faites revenir les dés de céleri dans une poêle

- Placez le restant de dés de céleri (environ 350 g) dans une casserole et versez du lait à hauteur. Cuisez à feu doux jusqu’à ce que les dés soient bien tendres. Egouttez et pesez les dés de céleri que vous venez de faire cuire dans le lait. Réalisez un beurre noisette: pour cela faites fondre 5% du poids du céleri égoutté en beurre noisette (par exemple si vous avez 300 g de céleri il faut donc ajouter 15 g de beurre noisette). Une fois fondu, le beurre va commencer à mousser. Puis

vous allez entendre un petit crépitement on dit qu'il chante… Il est prêt quant il prend une couleur ambrée et une odeur de noisette. On le retire alors du feu immédiatement. Mixez finement les dés de céleri cuits dans le lait avec le beurre noisette. Rectifiez l'assaisonnement et réservez cette mousseline.



Mixez finement le céleri

- Pour la sauce: ciselez un oignon finement et faites-le revenir dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le fond de veau et 70 g d'un mélange framboises et mûres. Faites réduire d'un quart et mixez finement. Filtrez et reversez dans une casserole. Réservez: vous monterez la sauce au fouet avec 40 g de beurre juste avant de servir.



Vous monterez la sauce avec 40 g de beurre juste avant de servir

- Râpez l’ail à l’aide d’une petite râpe ou écrasez-le à l’aide d’un presse ail. Mélangez 5 cl d’huile d’olive avec la gousse d’ail écrasée, une pincée de sel et un peu de poivre sichan en poudre.



Mélangez l’ail, le piment d’Espelette et l’huile d’olive

- Massez soigneusement les tournedos avec cette marinade. Je dis bien « masser » pour bien imprégner la viande de la marinade. Puis égouttez et mettre sous vide. Cuisez-les à l’aide de votre thermoplongeur 45 minute à 57°. Sortez les tournedos du sachet en fin de cuisson.



Massez soigneusement le rôti de bœuf avec cette marinade

- Colorez les tournedos sur leurs 2 faces dans une cocotte bien chaude 30 secondes de chaque côté.



Colorez les tournedos sur toutes leurs 2 faces

Dressage

- Coupez la viande en tranches épaisses. Faites réchauffer la sauce et montez-la avec 40 g de beurre. Versez une cuillérée de purée de céleri au centre de l’assiette. Disposez par dessus les dés de céleri et quelques pickles. Posez la viande sur le côté et versez une peu de sauce . Disposez quelques framboise et mûres fraîches…



Tournedos de bœuf, céleri et fruits rouges (recette basse température)