

Double entrecôte de buffle Swissprim, Timbale de pommes de terres, légumes d'été et sauce au beurre et au vinaigre de framboise

🕒 1 heure 30 minutes

Difficulté Difficile



Ingrédients entrecôte

pour 2 personnes

2 doubles entrecôtes de buffle Swissprim de 300g
huile
en peu de beurre
sel & poivre du moulin

Ingrédients sauce

pour 2 personnes

4 cs. de jus de betterave
2 cs. de vinaigre de frambois
100 ml de fond de boeuf Lacroix
100 g de beurre
sel & poivre du moulin

Ingrédients légumes

pour 2 personnes

4 carottes
4 daikons
4 pois mange-tout
4 radis rouges
1 bouquet de cerfeuil
un peu de beurre
sel & poivre du moulin

Ingrédients timbale de pommes de terres

pour 2 personnes

250 g de pommes de terre épluchées (Nicola)
3 jeunes d'oeufs
200 ml de double crème à 45%
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation de la timbale de pomme de terre

Faire cuire les pommes de terre nicola dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Égoutter et découper en petits dés.

Enduire généreusement les moules à dariole de beurre et les remplir des pommes de terre préalablement découpées.

Mélanger la double crème, les jaunes d'œuf, saler, poivrer et ajouter à la masse dans les moules.

Couvrir et faire cuire au bain-marie pendant 15 minutes. Réserver.

Préparation de la sauce

Dans une casserole saucière, réduire le jus de betterave et le vinaigre de framboise jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Ajouter le fond de bœuf et réduire aux 3/4.

À feu doux, fouetter le beurre à température ambiante avec le liquide préalablement réduit.

L'incorporer petit à petit afin d'obtenir une sauce homogène.

Assaisonner avec du sel et du poivre du moulin. Réserver.

Préparation des légumes

Bien laver les carottes, les daikons, les pois mange-tout et les radis, puis les parer.

Ensuite, faire cuire séparément chaque type de légume dans beaucoup d'eau salée puis les passer à l'eau glacée.

Au moment voulu, ils seront mis à température à la vapeur et enrobés

de beurre avant de les dresser. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Présentation de l'entrecôte de buffle

Sortir les entrecôtes de buffle du réfrigérateur 2 à 3 heures avant de les utiliser.

Ceci permet d'accélérer et de mieux définir le temps de cuisson.

Au dernier moment, saler et poivrer la viande et la saisir dans de l'huile très chaude additionnée d'un peu de beurre.

Saisir de chaque côté pendant 8 à 10 bonnes minutes en arrosant constamment du jus de cuisson. La viande restera ainsi très juteuse. Réserver.

Présentation

Placer la jolie sauce rouge au milieu de l'assiette.

Placer la timbale de pommes de terre par-dessus. Découper l'entrecôte en 8 morceaux et en placer 4 sur chaque assiette. Décorer avec les légumes réchauffés à la vapeur et garnir de cerfeuil frais.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de boeuf