



## LE FILET DE BOEUF :

Poché comme au Domaine. Artichaut poivrade, ravioli d'oignons à la viande des grisons



### ECONOMAT: (8pers)

- 1,4 KG FILET DE BOEUF
- 150 GR GRANDES FEUILLES D'EPINARD BLANCHIES

#### Farce mousseline

- 200 GR BLANC DE VOLAILLE
- 260 GR CREME LIQUIDE
- 30 GR ECHALOTES SUEES A BLANC
- 10 GR BEURRE FRAIS
- 10 GR BLANC D'ŒUF
- 1 GR TRUFFES HACHEES
- 70 GR BRUNOISE DE CELERI BRANCHE
- 4 GR SEL FIN+ POIVRE DU MOULIN

#### Bouillon au jus de truffes

- 200 GR BOUILLON DE CUISSON DES ARTICHAUTS
- 20 GR JUS DE TRUFFE
- 50GR CREME LIQUIDE
- 50 GR BEURRE FRAIS
- PM : HUILE DE TRUFFE, SEL FIN ET POIVRE DU MOULIN

#### Ravioli de pomme de terre

- 8 FINES TRANCHES DE POMME DE TERRE ø 7 CM
- 200 GR PUREE D'OIGNON BLONDE
- 25 GR BEURRE FRAIS
- 50 GR MIGNONNETTE DE VIANDE DES GRISONS

#### Garniture de légumes

- 8 ARTICHAUTS POIVRADES CUIT FACON BARIGOULE
- 50 GR HUILE DE COSSES
- PM : POUSSÉS D'EPINARD, FEUILLES DE POIREE ROUGE



### PROGRESSION:

METTRE LA VOLAILLE, LE BLANC D'ŒUF, LA MOITIE DE LA CREME ET LES ECHALOTES AU PACO JET. DURCIR ET PACOSSER. REMONTER EN POSITIF ET FINIR DE MONTER AVEC LA CREME. ASSAISONNER ET AJOUTER LA BRUNOISE DE CELERI BRANCHE CROQUANTE ET CRUE.

MARQUER LE FILET DE BŒUF A LA POELE. ETALER LES FEUILLES D'EPINARD SUR PAPIER FILM. MASQUER DE FARCE DE VOLAILLE ET PLACER LE BŒUF. ROULER DANS LE FILM ET FICELER. CUIRE 13 MINUTES EN CHAUFFANTE A FREMISSEMENT. LAISSER REPOSER 5 MINUTES.

REDUIRE LE BOUILLON D'ARTICHAUT CREME. EMULSIONNER AU MIXER PLONGEANT EN AJOUTANT LE BEURRE RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT, AJOUTER LE JUS DE TRUFFE.

TAILLER DANS UNE GROSSE POMME DE TERRE DE FINES TRANCHES A 0,5 A LA TRANCHEUSE. COUPER A L'EMPORTE PIECE ET TREMPER 15 MN A L'EAU FROIDE. SECHER ET METTRE SOUS VIDE. CUIRE 20 MN A 90°C. CUIRE DES OIGNONS A FOUR 180°C, DEROPER ET MIXER. METTRE LA PUREE OBTENUE AVEC LE BEURRE A BLONDIR LEGEREMENT. AJOUTER LA MIGNONNETTE DE VIANDE DES GRISONS. RECTIFIER ET CONFECTIONNER LES RAVIOLI. POSER SUR FILM ET CHAUFFER 4 MN DANS UN FOUR VAPEUR AU MOMENT.

TENIR AU CHAUD LES ARTICHAUTS AVEC UN PEU DE CUISSON. LUSTRE LES FEUILLES A L'HUILE D'OLIVE ASSAISONNEE.



### DRESSAGE:

TAILLER LE BŒUF DANS LA LONGUEUR. EMULSIONNER LA SAUCE ET ASSAISONNER LES FEUILLES A L'ENVOI. DRESSER SELON LA PHOTO. TRANCHER A L'HUILE DE COSSES.