



AIGUILLETTE DE BŒUF PETITS LÉGUMES ET JUS AU POIRE EN GELÉE

Préparation

1. Mettre la viande à mariner dans les éléments de braisage, le poiré, le pommeau et l'huile sans l'assaisonnement pendant 48 heures dans un endroit frais.
2. Essuyer la viande, la faire revenir dans une poêle sur toutes les faces avec l'huile d'arachide, mettre la viande dans une cocotte en fonte de préférence.
3. Faire revenir la garniture de la marinade égouttée dans la poêle qui a servi pour saisir la viande, puis ajouter à la viande dans la cocotte et passer à four doux et à couvert pendant 1 heure.
4. Mouiller ensuite avec le liquide de la marinade et laisser cuire environ 3 heures à four doux (la viande est cuite lorsque l'on entre aisément un couteau fin dans celle-ci).
5. Pendant que la viande cuit, préparer la garniture d'accompagnement.
6. Cuire les pois à l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson et de bien conserver leur couleur.
7. Cuire les carottes et les oignons grelots séparément dans une casserole avec un peu de beurre, un peu de sucre et un peu d'eau, ajouter de l'eau au fur et à mesure de l'évaporation pour obtenir des légumes brillants et bien « glacés », il ne doit pas rester d'eau au terme de la cuisson.
8. Cuire les champignons sans coloration avec un peu de beurre, sel poivre et le jus d'un demi citron.
Au bout de 4 heures retirer la viande sur un plat et la laisser refroidir recouverte d'un papier aluminium.
9. Passer le jus de cuisson pour obtenir environ 75cl, ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et l'incorporer dans le jus. Vérifier l'assaisonnement.
10. Couper la viande froide en tranches, dresser sur une assiette froide et napper de sauce, déposer les légumes tièdes autour.



Ingrédients

Éléments de braisage :

1.5 kg d'aiguillette de bœuf (Aiguillette de rumsteck ou baronne)
500 g de gros oignons émincés
500 g de tomates coupées en cubes
500 g de carottes taillées en cubes
1 tête d'ail coupée en deux
1 dl d'huile d'olive
75 cl de poiré
10 cl de pommeau
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
Sel et poivre du moulin

Garniture :

500 g de petites carottes
400 g de pois mange-tout
500 g d'oignons nouveaux ou grelots
300 g de champignons de Paris en quartiers
300 g de tomates séchées
Beurre
5 feuilles de gélatine
1 demi jus de citron
Sucre
Sel et poivre du moulin