



Faux-filet de bœuf avec purée de pommes de terre à pelure rouge

Recette inspirée de La Nouvelle-Orléans :
Faux-filet de bœuf Wagyu enrobé de
chicorée et de cacao avec purée de
pommes de terre à pelure rouge, sauce à
la chicorée et succotash de rutabaga rôti.

INGRÉDIENTS

6 faux-filets de bœuf Wagyu

2 lb. purée de pommes de terre Lamb's Supreme® Pelure rouge (M22)

Mélange d'épices à base de chicorée et de cacao :

2 c. à soupe café, moulu finement

3 c. à soupe cassonade

2 c. à soupe poivre noir, fraîchement concassé

3 c. à soupe sel kosher

2 c. à soupe paprika

1 c. à soupe poudre de cacao non sucré

Sauce crémeuse au café de chicorée :

1 1/2 tasse crème extra-grasse

3 c. à soupe poudre de cacao

3 c. à soupe poudre d'espresso instantané

6 c. à soupe poudre de chicorée

2 1/2 tasses sucre granulé

1 c. à soupe eau

9 c. à soupe beurre non salé

2 1/4 c. à thé sel kosher

Succotash au rutabaga rôti :

1 boîte (28 oz.) tomates en dés, non égouttées

1 1/2 tasse haricots de Lima surgelés, décongelés

10 oz. rutabaga rôti
10 oz. maïs surgelé, décongelé
1 poivron vert moyen, haché
1 oignon moyen, haché
1/3 tasse ketchup
1 1/2 c. à thé sel
1 1/2 c. à thé basilic séché
1 c. à thé sauge râpée
1 c. à thé paprika
1/2 c. à thé poivre noir
1 feuille de laurier
1 tasse okra frais ou surgelé, tranché
Chiffonnade de persil pour garnir

CONSIGNES

Mélange d'épices à base de chicorée et de cacao :

Mélanger tous les ingrédients.

Sauce crémeuse au café de chicorée :

1. Dans un bol moyen, combiner la crème, le cacao, la poudre de chicorée et la poudre d'espresso jusqu'à dissolution; réserver.
2. Verser le sucre et l'eau dans une petite casserole et remuer pour combiner. Chauffer à feu moyen-vif, porter à ébullition et laisser cuire sans remuer jusqu'à l'obtention d'une couleur ambrée, environ 5 minutes. Ajouter immédiatement le beurre et remuer pour l'incorporer.
3. Retirer du feu et incorporer le mélange de crème et le sel, jusqu'à consistance homogène. Laisser refroidir et verser dans des bouteilles pour le service.

Succotash au rutabaga rôti :

1. Placer tous les ingrédients sauf l'okra et le persil dans une grande casserole, porter à faible ébullition et laisser mijoter 45 minutes.
2. Ajouter l'okra et laisser mijoter, à découvert, 15 minutes de plus. Jeter la feuille de laurier avant de servir.

Préparation du faux-filet :

1. Préchauffer le gril à feu moyen-vif.
2. Sortir les faux-filets du réfrigérateur, environ 30 minutes avant de les griller.
3. Enrober les faux-filets du mélange d'épices à base de chicorée et de cacao.
4. Cuire les faux-filets de 2 à 3 minutes de chaque côté (température interne de 130° F à 140° F).
5. Retirer les faux-filets du gril et les laisser reposer 5 minutes.

Montage de l'assiette :

1. Préparer les bouchées Lamb's Supreme® Pelure rouge (M22) conformément au mode d'emploi du fabricant pour chaque commande.
2. Placer le faux-filet de bœuf Wagyu dans l'assiette accompagné d'une portion de succotash et de pommes de terre à pelure rouge.
3. Arroser le faux-filet et la purée de pommes de terre de sauce crémeuse à la chicorée.
4. Garnir le succotash de la chiffonnade de persil.

Rendement

CONSIGNES

6+ portions