

CÔTE DE BŒUF SOUS VIDE ET PURÉE DE PANAIS D'OLIVER SCHEIBLAUER



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients





25

moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

DOUBLA CÔTE DE	D.G.U.F.
POUR LA CÔTE DE	
3.6 kg	Côte de boeuf
	Mélange d'épices pour steak
50 ml	Huile végétale
POUR LA PURÉE DE PANAIS	
80 g	QimiQ Base crème
1.2 kg	Panais, frais
1.6 litre	Lait
5 g	Ail
POUR LES OIGNONS ROUGES	
5	Oignon(s) rouge(s)
	Sel et poivre
	Vinaigre de vin rouge
30 g	Beurre
POUR LES CAROTTES GLACÉES	
500 g	Petites carottes
40 g	Beurre
	Sucre
150 ml	Fond de volaille
4 branche(s)	Thym citron
	Sel
	Poivre citron

PRÉPARATION

- 1. Laisser mariner la viande de bœuf dans l'huile avec les épices pendant 120 minutes. Mettre sous vide et faire cuire dans le Julabo à 66° C pendant 30 heures.
- 2. Pour la purée de panais: Éplucher les panais et les cuire dans le lait avec l'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Ajouter le QimiQ Classic, bien mixer dans un shaker et assaisonner.
- 3. Pour les oignons rouges : Éplucher les oignons (ne pas écarter le trognon) et les couper en six. Dissoudre le sel dans le vinaigre, verser avec les oignons dans un sac sous vide et faire cuire au bain-marie à 83° C pendant 15 minutes. Les déballer, bien les égoutter et les faire sauter dans le beurre un court instant.
- 4. Pour les carottes glacées : Éplucher les carottes, les faire sauter légèrement dans le beurre, les faire caraméliser avec du sucre et déglacer avec le fond de volaille. Continuer la cuisson.