



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

POUR LA CÔTE DE BŒUF

- 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.