Bavette aux boulettes de patate douce



Ingrédients

10

- 1000 g de bavette
- 500 g de mayonnaise
- 250 g de panko
- 250 g de chips à la truffe
- 250 g de chou-rave aigre-doux (voir recette)
- 125 g de farine
- 125 g de mélange à salade
- 100 g de ponzu
- 50 g d'harissa Bresc
- 50 g de coriandre, hachée
- 50 g de ciboulette, hachée finement
- 25 g de purée de basilic bresc
- 25 g de purée de coriandre Bresc
- 25 g de Madras Bresc
- 5 patates douces
- 3 citrons vert
- 3 œufs
- 3 pommes Granny smith
- cresson

Pour le chou-rave aigre-doux :

- 500 g de sucre
- 100 g d'harissa Bresc
- 1,25 dl de vinaigre
- 1,25 dl d'eau
- 3 chou-rave
- sel et poivre

Produits Bresc utilisés



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g



Bresc Madras 450g



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de coriandre 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Pour le chou-rave aigre-doux, porter le vinaigre à ébullition avec l'eau et ajouter le sucre, le sel et le poivre. Laisser refroidir, ajouter l'harissa. Couper une brunoise de chou-rave et la mettre dans la marinade.

Préchauffer le four à 200 °C. Enrouler la bavette dans un film plastique et la congeler. Souffler la patate douce au four dans sa peau. Retirer la chair et l'écraser avec le zeste et le jus de citron vert, l'ail, le piment et la coriandre hachée, saler et poivrer. Si ce mélange est trop humide, ajouter de la farine ou du panko. En faire des boulettes et les mettre au frais. Paner les boulettes avec la farine, l'œuf et la chapelure panko. Mélanger la purée d'harissa, basilic et coriandre dans la mayonnaise, et verser ce mélange dans une poche à douille. Tourner le croquant de chips à la truffe et couper finement la pomme en julienne.

Préchauffer la friteuse à 180 °C. Couper la bavette en carpaccio et l'enduire d'un peu de ponzu. Saisir avec le brûleur à gaz. Faire frire les boulettes. Préparer tout avec la crème, les boulettes de patate douce, la pomme, le chou-rave aigre-doux, la mayonnaise et garnir avec le croquant et le cresson.