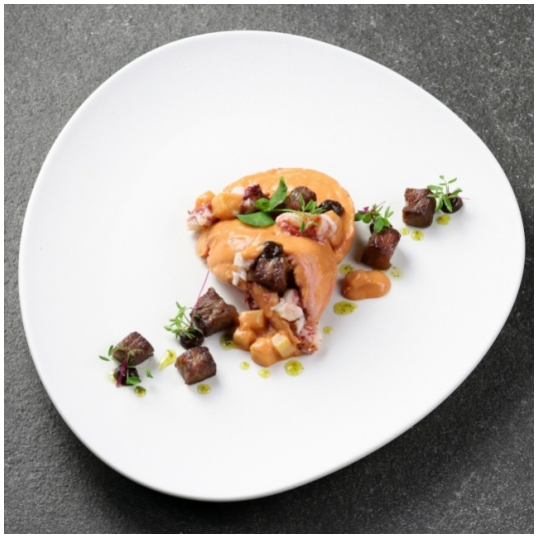
Ragoût de homard, cretons de bœuf, crème d'ail noir et huile verte aux herbes



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail noir 325g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Ingrédients

4

- 200 g d'épaule de bœuf
- 100 g de purée d'ail noir Bresc
- 100 g de céleri-rave, en brunoise
- 75 g de bouillon de bœuf
- 30 g de beurre
- 20 dl de lait de coco
- 20 g de BIO Fines herbes Bresc
- 20 g d'oignon fraîchement haché Bresc
- 20 g de beurre
- 10 g de maïzena
- 10 g de purée de tomates séchées Bresc
- 2 dl d'huile d'olive
- 1 dl de vin blanc
- 1,5 dl de crème fraîche
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 0,5 dl de cognac
- 2 homards
- poivre, sel
- cresson

Pour le court-bouillon :

- 10 g de sel
- 2 l d'eau
- 10 grains de poivre, concassés
- 2 branches de céleri
- 1 oignon blanc
- ½ carotte
- ½ poireau, blanc
- ½ citron

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

Méthode de préparation

Mettre tous les ingrédients du court-bouillon dans une grande casserole et porter à ébullition. Plonger le homard dans le bouillon et porter de nouveau à ébullition. Faire bouillir le homard pendant 4 minutes puis le laisser refroidir. Retirer des coquilles et des pinces toute la chair des homards. Saler et poivrer l'épaule de bœuf, mettre dans un sachet sous vide avec l'huile d'olive et cuire sous vide pendant 4 heures. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les coquilles des homards et faire revenir 5 minutes. Ajouter le cognac et flamber. Ajouter le beurre (30 g) et la purée de tomates. Déglacer avec le vin, la crème fraîche, 8 dl de court-bouillon et laisser mijoter 45 minutes. Filtrer et garder 2 dl de ce liquide. Porter à ébullition, y ajouter le céleri-rave et lier avec de la maïzena si nécessaire. Mettre le homard dans la sauce chaude, arrêter l'ébullition, saler et poivrer. Chauffer légèrement l'huile d'olive et assaisonner avec les fines herbes BIO. Réduire en purée, passer au tamis et, si nécessaire, saler et poivrer. Pour la crème, faire revenir l'oignon dans le beurre (20 g) jusqu'à cuisson complète. Ajouter l'ail noir et la tomate. Déglacer avec le bouillon de bœuf et le lait de coco. Passer au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une purée homogène. Couper l'épaule de bœuf en cubes de 1 cm et faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que les cubes soient bien croustillants. Disposer le ragoût au milieu et terminer par la crème à l'ail noir. Garnir d'huile aux herbes et de cresson. Mettre éventuellement le ragoût dans une pâte feuilletée.