

STEAK D'ÉPAULE DE BŒUF, HOMARD, MAYONNAISE À L'AIL NOIR, POMMES DE TERRE PONT-NEUF ET CRAQUELIN AUX HERBES



INGRÉDIENTS

10 

- 1250 g de pommes de terre
- 1000 g de steak d'épaule de bœuf
- 350 g de farine
- 250 g de beurre doux
- 250 g de mayonnaise
- 150 g de purée d'ail noir Bresc
- 50 g de sauce worchestershire
- 50 g de vinaigre de vin rouge
- 50 g de moutarde
- 50 g de purée d'ail Bresc
- 50 g d'huile d'olive
- 25 g de Fines herbes BIO Bresc
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 25 g de sucre
- 25 g de sel
- 25 g de jus de citron
- 200 ml d'eau, froide
- 5 homards
- 3 br d'estragon
- poivre
- sel
- sel de mer
- cresson

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée d'ail noir
325g



Bresc Purée de piments
rouges 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la marinade, mélanger la sauce worchestershire, le vinaigre de vin, la moutarde, la purée d'ail et la purée de piment rouge. Y faire mariner la viande pendant 2 heures. Diviser les homards crus en morceaux, la queue et les pinces. Porter l'eau à ébullition, cuire la queue 1 minute et les pinces 4 minutes. Puis mettre aussitôt sur de l'eau glacée. Retirer les carcasses et les pinces. Cuire les homards sous vide avec l'estragon et le beurre, pendant 40 minutes à une température de 48 °C. Mélanger la mayonnaise avec l'ail noir au mixeur plongeant et assaisonner de poivre, sel et jus de citron. Rincer les pommes de terre, les couper en frites épaisses de 2 cm sur 7. Les faire cuire al dente dans l'eau salée et laisser refroidir. Frire à 175 °C, égoutter puis saler légèrement. Préchauffer le four à 230 °C. Mélanger la farine, le sucre, le sel, les fines herbes et l'huile d'olive. Ajouter l'eau afin de créer une pâte collante. Étaler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, saupoudrer de sel de mer et enfourner 8 à 10 minutes. Faire revenir le steak d'épaule de bœuf 5 minutes de chaque côté et laisser reposer. Le trancher et le dresser avec le homard, terminer avec la mayonnaise et garnir avec le craquelin aux herbes. Servir avec les pommes de terre pont-neuf.