

Bœuf

Paleron de boeuf angus, mousseline de pommes de terre charlotte, premières girolles de saison



1h45

TEMPS TOTAL

1h05

PRÉPARATION

40 min

CUISSON

0

REPOS

312

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la cuisson du bœuf

600 g **Paleron de boeuf**
1 g **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Thym**

Ingrédients pour la purée et les girolles

200 g **Pomme(s) de terre**
20 g **Beurre**
50 g **Lait entier**
200 g **Girolle(s)**
1 **Beurre**
1 **Jus de veau**

Étape 1

Cuisson du paleron de boeuf

- 1 Eplucher et hacher l'ail à l'aide d'un presse-ail. Effeuille le thym et réserver dans un bol.
- 2 Placer le paleron de bœuf dans une assiette puis le badigeonner d'ail et de thym avec les doigts.
- 3 Faire fondre le beurre dans une poêle. Quand la poêle est bien chaude, déposer le morceau de bœuf à l'aide d'une pince.
- 4 Le poêler sur toutes les faces pendant 5 minutes. Une fois coloré, le débarrasser sur une assiette et réserver le jus pour le dressage. Laisser reposer.

Étape 2

Préparation de la purée

- 1 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe au dessus d'un saladier.
- 2 Les couper grossièrement puis les plonger dans une casserole d'eau et porter à ébullition. Laisser cuire

pendant 30 minutes.

- 3** Il est préférable de faire un démarrage à froid pour la cuisson des pommes.
- 4** Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter à l'aide d'une passoire.
- 5** S'il n'y a aucune résistance lorsqu'on introduit la pointe de la lame d'un couteau, c'est que les pommes de terre sont cuites.
- 6** Ecraser les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée au dessus d'un saladier.
- 7** Verser la purée dans une casserole à l'aide d'une maryse.
- 8** Rajouter le beurre, le lait puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Une fois les ingrédients bien incorporés, passer la purée à l'aide d'un chinois au dessus d'un saladier.
- 9** Réserver.

Étape 3

Préparation et cuisson des girolles

- 1** Gratter les girolles à l'aide d'un couteau d'office pour enlever les impuretés. Puis couper la base des pieds des girolles.
- 2** Faire tremper les girolles dans un saladier d'eau juste quelques instants puis les égoutter à l'aide d'une écumoire.
- 3** Ne pas les laisser tremper trop longtemps afin d'éviter qu'elles ne se gorgent d'eau.
- 4** Les débarrasser sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 5** Faire fondre le beurre dans une poêle puis laisser cuire pendant 3 minutes.
- 6** Déglacer les girolles avec le jus de veau. Réserver.

Étape 4

Dressage

- 1** Mettre la purée à l'aide d'une cuillère à soupe sur une assiette.
- 2** Disposer les girolles poêlées sur le dessus. Puis parsemer de cives et de petits morceaux de carottes.
- 3** Verser la sauce sur le fond de l'assiette puis déposer le paleron de bœuf à l'aide d'une pince. Servir aussitôt.