

*Tartines et sandwiches*

Tartine d'entrecôte fumée, mayonnaise à la bière



72h35 **30 min** **5 min** **72h** **497**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson du boeuf

- 1 Mettre l'entrecôte dans un récipient avec la bière, la laisser mariner au réfrigérateur pendant deux jours.
- 2 Au bout de deux jours, égoutter la viande sur du papier absorbant.
- 3 Mettre des morceaux de bois dans une cocotte en fonte, les faire brûler à l'aide d'un chalumeau.
- 4 A défaut d'une cocotte, utiliser un barbecue avec un couvercle.
- 5 Quand le bois brûle, déposer l'entrecôte dans la cocotte et mettre le couvercle. Laisser reposer pendant 12 heures au réfrigérateur.
- 6 Clarifier un oeuf et déposer le jaune dans un bol. Ajouter du piment d'Espelette.
- 7 Ajouter la moutarde et mélanger au fouet.
- 8 Verser l'huile de pépin de raisin en filet sans arrêter de fouetter.
- 9 Ajouter ensuite la bière petit à petit. Continuer à fouetter pour monter la mayonnaise.
Verser un trait d'huile d'olive sur un grill, déposer les

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade

360 g **Entrecôte(s) de boeuf**
33 cl **Bière**

Ingrédients pour la tartine

1 botte(s) **Ciboulette**
1 botte(s) **Coriandre**
2 **Echalote(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
4 c. à café **Ketchup**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la mayonnaise

1 c. à soupe **Moutarde**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
10 cl **Huile de pépins de raisins**

- 10 tranches de pain et les faire griller sur une face.
- 11 Ciseler la ciboulette et la coriandre. Réserver sur une assiette.
- 12 Peler et ciseler les échalotes. Réserver avec les herbes.
- 13 Sortir le boeuf de la cocotte, retirer les restes de bois brûlés et collés.
- 14 Déposer le boeuf sur le grill. Le faire cuire sur un seul côté.
- 15 Poivrer le mélange herbes et échalotes.
- 16 Une fois la viande bien grillée sur une face, la retirer et la mettre de côté sur une assiette.
- 17 Couper les graines de moutarde à l'aide d'une paire de ciseaux, réserver.
- 18 Verser le ketchup dans un plat pour le montage final.
- 19 Une fois les tranches de pain grillées, les réserver sur une assiette.

3 c. à soupe **Bière**
1 **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour le dressage

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
4 trait **Huile d'olive**
1 **Graines de moutarde**
1 **Sel de Maldon**

Étape 2

Dressage

- 1 Couper de fines tranches de boeuf en suivant le sens de la fibre.
- 2 Prendre une tranche de pain, la tartiner de mayonnaise.
- 3 Napper d'un peu de ketchup.
- 4 Déposer sur le ketchup le mélange herbes et échalotes.
- 5 Recouvrir de fines tranches de boeuf.
- 6 Parsemer de sel de Maldon et d'un trait d'huile d'olive.
- 7 Décorer de quelques pousses de moutarde. Couper la tartine en morceaux et déguster.