

NOTRE SAVOUREUX BOEUF VIEILLI

CATÉGORIE AAA
VIEILLI À SEC
58 JOURS MINIMUM

Demandez-le à votre boucher > Possibilité de réserver votre pièce de boeuf

Bifteck de contre-filet / Bifteck de faux-filet / Bifteck de côte de choix / Bifteck de côte d'ailoyau

STEAK VIEILLI GRILLÉ, BEURRE COMPOSÉ, MAÏS RÔTI ET ÉTAGÉ DE LÉGUMES

PORTIONS 4

4 steaks vieillis au choix
sel de mer et poivre du moulin

Beurre composé

1 tasse (250 ml) de beurre tempéré
¼ de tasse (60 ml) de basilic finement ciselé
2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomate
1 c. à soupe (15 ml) de sauce harissa
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
poivre du moulin

Maïs rôti

2 épis de maïs sans les feuilles et la barbe,
coupés en deux

Mousse de carottes

3/4 lb (340 g) de carottes moyennes pelées
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) de graines de cumin
sel et poivre du moulin
½ tasse (125 ml) de fromage mascarpone

Röstis de pomme de terre

2 grosses pommes de terre Yukon Gold
pelées et râpées
sel et poivre du moulin
¼ de tasse (60 ml) de ciboulette finement ciselée
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

- 1 Préchauffer le BBQ à puissance moyen-vif. Nettoyer la grille.
- 2 Tempérer les steaks une quinzaine de minutes, surtout si c'est pour une cuisson saignante.
- 3 Préchauffer le four à 425°F (220°C).
- 4 Couper les carottes en deux. Dans un bol, mélanger l'huile, le cumin, le sel, le poivre et les carottes. Déposer le tout sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier parchemin et cuire au four 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.
- 5 Au mélangeur, réduire les carottes en purée lisse puis refroidir légèrement. Ajouter le fromage mascarpone en fouettant bien jusqu'à ce que la texture soit homogène. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver. (Réchauffer au moment du service.)
- 6 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients du beurre composé, former un boudin et l'emballer de façon serrée. Placer au réfrigérateur pour le raffermir (ou au congélateur pour un usage plus rapide).
- 7 Dans une grande casserole d'eau, cuire le maïs 5 minutes. Réserver.
- 8 Saler et poivrer la viande. Bien huiler la grille.
- 9 Placer la viande sur la grille, après 1 ¼ minute de cuisson, la tourner d'un quart de tour, cuire 1 ¼ minute. Retourner encore et cuire 1 ¼ minute. Donner un dernier quart de tour pour encore 1 ¼ minute de cuisson pour un steak saignant.
- 10 On compte 7 minutes pour un steak saignant d'un pouce d'épaisseur, 8 minutes pour un médium-saignant, 9 minutes pour un médium et 12 minutes pour un bien cuit.
- 11 Laisser reposer la viande la moitié du temps de cuisson sur une grille avec du papier d'aluminium par-dessus, mais pas trop serré.
- 12 Râper les pommes de terre sur un linge propre puis essorer en tordant le linge.
- 13 Dans un bol, incorporer la ciboulette aux pommes de terre râpées. Saler, poivrer.
- 14 Dans une poêle, façonner 8 galettes à l'aide d'un emporte-pièce puis les dorer 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées.
- 15 Diminuer l'intensité du BBQ à moyenne.
- 16 Badigeonner les épis de beurre composé puis placer sur la grille 5 minutes en les retournant souvent pour qu'ils soient bien colorés.
- 18 Trancher des petites rondelles de beurre composé puis déposer sur les steaks pour qu'il fonde doucement. À l'aide de l'emporte-pièce, déposer un disque de rôsti à la base, de la mousse de carotte au centre et terminer avec un deuxième disque de pommes de terre. Démouler puis répéter dans chaque assiette; placer les épis et la viande. Bon appétit!