

LES RECETTES DES CHEFS

PIÈCE DE BOEUF AU VIN ROUGE, POMMES RÔTIES

PAR **CHRISTIAN CHAUVEAU ET**
LES CHEFS DES TABLES GOURMANDES DU BERRY

Ingrédients pour 6 personnes

- 800g de boeuf (rumsteak)
- 1/2 litre de vin rouge 
- 250g d'échalotes
- 100g de beurre
- 500g de pommes de terre Charlotte
- Huile de tournesol 
- Ail
- Poivre en grain
- Laurier
- Fond de veau

Sauce au vin rouge :

Faire suer les échalotes hachées. Les mouiller au vin rouge et laisser réduire. Ajouter de l'ail, du poivre en grain et du laurier. Après réduction du vin, ajouter du fond de veau.

Passer au chinois le jus obtenu. Bien presser avec une louchette. Rectifier l'assaisonnement (sel et poivre). Réserver.

Cuire les pommes de terre en robe pas trop cuites.

Découper la viande en petits cubes de 2cm et réserver au frais.

Eplucher les pommes de terre en robe, les tailler en rondelles et les passer au beurre.

Chauffer le jus au vin rouge et monter au beurre. Réserver au chaud.

Cuire le boeuf : saisir les cubes de viande avec l'huile de tournesol et du beurre. Cuisson saignant.

Dressage :

Sur une assiette chaude, poser un cube sur chaque rondelle de pomme de terre et napper de sauce au vin rouge.

