

LES RECETTES DES CHEFS

PALERON DE BOEUF CONFIT AU VIN DE RÉGION, PURÉE DE BUTTERNUT

PAR OLIVIER BRUNET
DU RESTAURANT LA TABLE D'OLIVIER À BOURGES

Ingrédients pour 4 personnes

- Paleron de boeuf 1 kg
- 1 bouteille de vin rouge de la région
- 1 courge butternut
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 poireau
- Thym, laurier, etc.
- 50cl de fond de veau

Faire bouillir le vin rouge pour enlever l'acidité, puis, dans un plat qui va au four, mettre le paleron, la garniture et le vin. Assaisonner.
Mettre à cuire au four à 120 degrés pendant 7 heures.

Cuire la courge butternut à la vapeur dans un couscoussier, les éplucher et les passer au presse-purée. Assaisonner comme une purée de pomme de terre.

Après que la viande soit cuite, récupérer le vin et la garniture.
Ajouter 50 cl de fond de veau et mixer le tout pour finir la sauce.
Passer à l'étamine, ajouter une bonne noix de beurre et mélanger avec un fouet.

