

63 - Puy-de-Dôme

Pavé de bœuf des Combrailles au vin blanc d'Auvergne et son chou farci aux girolles, lardons et fourme de Rochefort-Montagne



Agrilocal63.fr



Chef cuisinier
Laurent, Sylvain et Didier
SCA / Cercle de la base
de défense
CLERMONT-FERRAND



Preparation 30 min Cuisson 45 min Personnes 8

INGRÉDIENTS

Partie 1 [Pavé] :

- 8 pavés de 200 g de bœuf des Combrailles
- 20 cl de vin blanc d'Auvergne (Chateaugay)
- 110 g d'échalote (pour la liaison de la sauce)
- 30 g de lentille verte du puy pour 1/4 de litre de sauce
- Crème de cassis 80cl ou 120 g baie de cassis
- 80 g Beurre doux

Partie 2 [Choux] :

- 500 g Chou vert
- 100 g poitrine de porc séché
- 100 g Girolles
- 100 g de lardon fumé
- 50 g de fourme de Rochefort
- 150 g de beurre
- Bicarbonate (PM)



CONSOMMER Cantal & Puy-de-Dôme

- Partie 1 [Pavé] :
 - Cuire les lentilles dans l'eau (départ eu froide) réservez.
 - Épluchez et ciselez les échalotes.
 - Dans une poêle faites revenir les pavés. Réservez au chaud. ajoutez les échalotes, faites les suer, déglacez au vin blanc ajoutez soit la crème de cassis ou les baies de cassis.
 - Ajoutez les lentilles (liaison) Assaisonnez.
 - Laissez réduire jusqu'au nappage.
 - Passez la sauce au chinois.
 - Réservez la sauce au bain marie.
 - Dressez.
- Partie 2 [choux] :
 - Mettre de l'eau salée à bouillir avec du bicarbonate.
 - Préparez 8 feuilles de chou, les lavées.
 - Ébouillantez les feuilles de choux, puis les rafraîchissez, les dans de l'eau glaciée.
 - Lavez les girolles abondamment. Coupez-les grossièrement.
 - Faites sauter les girolles au beurre, assaisonnez puis réservez au chaud.
 - Faites revenir les lardons.
 - Faites chauffer de fine tranche de poitrine de porc séché au four (150°C) 2 minutes.
 - Taillez la fourme de Rochefort en dés.
 - Pour le montage, garnir la feuille chou de girolles, lardons, et les dés de fourme de Rochefort. Refermez les feuilles de chou, enrôlez avec la poitrine de porc, (tenir si besoin avec un pic e bois)
 - Passez au four (150°C) 3 minutes.

- DRESSAGE :
 - Dressez le chou farci avec le pavé de bœuf également accompagné de légumes en fricot