

# Prestigieux duo de crevettes en croûte d'herbes, faux-filet aux 3 poivres, pointes d'asperges

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Joli mix de boeuf et de crevette, accompagné de brochettes d'asperges et d'une purée de panais au saveurs de thym.

## L'astuce du chef

Attention la cuisson demande une grande surveillance.

## Ingrédients

### Crevettes

- 4 Unité(s) Grosse(s) crevette(s)
- 60 Gr Beurre
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 8 Branche(s) Persil plat
- 4 Branche(s) Estragon

### Faux filet, sauce 3 poivres

- 400 Gr Faux-filet de boeuf
- 15 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 10 Ml Grains de poivre noir
- 10 Ml Grains de poivre vert
- 10 Ml Grains de poivre rose
- 60 Ml Cognac
- 300 Ml Fond de veau
- 200 Ml Crème 35% à cuisson

### Asperges citronnées

- 0.50 Botte(s) Asperge verte
- 1 Unité(s) Citron
- 45 Ml Huile d'olive
- 8 Unité(s) Pics à brochette

### Purée de panais au thym

- 900 Gr Panais

- 4 Branche(s) Thym
- 45 Gr Beurre
- 60 Ml Crème 35% à cuisson

## **Préparation**

Temps de préparation **60 mins**

Préchauffez votre BBQ à 400 F°

### Crevettes

Haché l'ail et les herbes. Faire suer doucement l'ail dans le beurre et réserver. Griller les crevettes sur le BBQ une fois cuite les enduire de beurre à l'ail chaud ensuite les rouler dans notre mélange de persil et d'estragon haché.

### Faux-filet de boeuf 30 mn

Hacher l'échalote et l'ail finement. Concasser les trois poivres à l'aide d'un mortier. Faire suer l'échalote et l'ail par la suite torrifier l'ensemble du poivre 1-2 minutes. Déglacer au cognac et flamber. Ajouter le fond de veau et laisser réduire de moitié par la suite incorporer la crème et laisser réduire à nouveau jusqu'à l'obtention de la texture désirer pour une sauce. Saisir les faux-filets sur chaque côté et poursuivre la cuisson de façon indirect de 4 à 10 minutes selon la cuisson désirée.

### Brochettes d'asperges 10 mn

Piquer 8 asperges sur deux brochettes et répéter l'opération trois fois. Par la suite, les enduire d'huile d'olive et les griller 1 à 2 minutes sur les deux faces. Une fois cuite, presser un citron sur vos brochettes.

### Purée de panais

Hacher votre thym finement, peller vos panais et les détailler en petits morceaux. Les cuire à l'eau salée 20 minutes. Égouttez-les bien comme il faut et réduisez-les en purée à l'aide d'un robot, ajouter le thym le beurre, rectifier la texture à l'aide de la crème.

### Montage de l'assiette

Faire un beau trait de purée, ajouter les queues de crevette dans un coin et la brochette d'asperges dans l'autre coin, déposer le faux-filets en plein centre et napper de sauce au poivre.

**Bon appétit!**