

Onglet de boeuf, fleur de sel, sauce béarnaise et gratin dauphinois

Recette pour Tapas

Description

Émincé d'onglet de boeuf parsemé de fleur de sel et nappé d'une sauce béarnaise servi avec un gratin dauphinois classique.

L'astuce du chef

La sauce béarnaise est une incontournable des pièces de viande rouge. Vous pouvez aussi la marier avec un pavé de saumon rôti.

Ingrédients

Onglet de Boeuf

- 4 Unité(s) Onglet de boeuf
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

- Sel et poivre

Sauce béarnaise

- 250 Gr Beurre demi-sel
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Unité(s) Échalote française
- 2 Cuil. à soupe Estragon
- 1 Cuil. à thé Cerfeuil
- 100 Ml Vinaigre blanc
- 1 Cuil. à thé Poivre mignonnette
- 4 Cuil. à soupe Eau

- Sel et poivre

Gratin dauphinois

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 200 Ml Crème 35%
- 4 Gousse(s) Ail
- 20 Gr Beurre

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **20.00 mins**

Préchauffez votre four à 425.00 F°

Mise en place

Épluchez et ciselez les échalotes françaises. Séparez les jaunes d'œufs des blancs (clarifier). Effeuillez l'estragon. Préparez la mignonnette de poivre. Laissez votre beurre à une température douce pour qu'il fonde doucement et que le petit lait se sépare et reste au fond. Récupérez le beurre sans le petit lait (beurre clarifié). Pelez et taillez finement les pommes de terre à la mandoline. Mettez la crème à chauffer à feu doux avec l'ail pendant 20 minutes.

Onglet de boeuf

Faites chauffer une poêle sur le feu, assaisonnez vos onglets des deux côtés. Mettez votre corps gras dans la poêle chaude, déposez délicatement vos onglets, 1 à 2 minutes de chaque côté. Enlevez-les de la poêle et placez-les sur une plaque allant au four pour 7 à 8 minutes. Laissez vos pièces de viande reposer 4 minutes avant de les servir.

Sauce béarnaise

Dans une casserole, faites réduire les échalotes, le vinaigre, la moitié du poivre mignonnette et l'estragon. Une fois une texture de compotée humide obtenue (purée), retirez du feu et laissez tiédir. Incorporez les jaunes d'œufs un à un et 4 cuillères à soupe d'eau. À l'aide d'un fouet, faites des va-et-vient jusqu'à épaississement. Une fois que votre mélange aura épaissi, incorporez petit à petit votre beurre clarifié et ajoutez-y votre restant de mignonnette. Rectifiez l'assaisonnement.

Gratin dauphinois

Beurrez les ramequins, mettez les rondelles de pommes de terre, salez et poivrez. Coulez la crème et mettez au four 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Bon appétit!