

Onglet de boeuf poêlé, sauce vierge, pommes de terre pilés à l'huile de truffe

Recette pour 4

Description

Dans une jolie assiette ronde, un émincé d'onglet accompagné d'une sauce vierge et sa purée de pommes de terre à l'huile de truffe.

Agrémenté d'une salade verte tout en fraîcheur.

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter une petite salade en accompagnement.

Attention ! les premières chaleurs sont là, n'hésitez pas à vous retourner vers le BBQ pour la cuisson de votre viande.

Ingrédients

Onglet de Boeuf

- 4 Morceau(x) Onglet de boeuf
- 125 Ml Huile de canola
- 2 Noisette(s) Beurre
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 3 Branche(s) Thym

Sauce Vierge

- 75 Gr Fromage bleu
- 35 Gr Noix de pin
- 0.50 Barquette(s) Tomates cerises
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 0.50 Botte(s) Persil
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 75 Ml Huile d'olive

Pommes de terre pilés et huile de truffe

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 45 Gr Beurre
- 45 Ml Lait
- 15 Brin(s) Ciboulette
- 10 Ml Huile de truffe

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre Four ou BBQ à 425 F°

Temps de repos ? **10 mins**

Mise en place

Coupez les tomates cerises en quartiers. Hachez l'ail et le persil. Torréfiez les noix de pins dans une poêle. Émiettez le fromage bleu. Ciselez la ciboulette.

Sauce vierge

Dans un grand bol, mélangez les tomates cerises, l'ail haché, les noix de pin et le persil haché, l'huile d'olive ainsi que le jus de citron, au dernier moment ajoutez le fromage bleu. Réservez puis assaisonnez de sel et poivre au moment de servir.

Pommes de terre pilés

Mettez les cubes de pommes de terre à cuire dans de l'eau salée froide, amenez à ébullition et cuire environ 15 minutes. Une fois les pommes de terre cuites, égouttez-les bien, puis écrasez-les et ajoutez le beurre, le lait et la ciboulette. Assaisonnez avec l'huile de truffe, sel et poivre.

Onglets poêlés ou BBQ

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale (ou un BBQ) faire saisir les onglets, assaisonnez de chaque côté et réserver sur une plaque de cuisson. Passez-les dans le four ou en cuisson indirecte sur un BBQ pour finir la cuisson.

Montage

Dans une assiette ronde et chaude, déposez une belle et grosse quenelle de purée, déposez dessus le morceau de viande.

Ajoutez sur l'ensemble la sauce vierge.

Bon appétit!