

Onglet de bœuf grillé et langoustine, pommes de terre Ratte, patate douce, citron confit et persillade |

Recette pour 4 personnes



Description

Un duo terre et mer sur le grill accompagné d'une garniture relevée au citron confit et une sauce au thym frais.

L'astuce du chef

Le citron confit que nous utilisons pour cette recette est celui qui est confit dans le sel et non pas celui qui est sucré!

Ingrédients

Onglet et langoustine

- 4 Unité(s) Onglet de boeuf
- 4 Unité(s) Langoustine 16/20
- 4 Pincée(s) Piment d'espelette

Garniture

- 250 Gr Patates douces
- 300 Gr Pommes de terre ratte

Persillade

- 10 Branche(s) Persil
- 40 Gr Citron confit
- 0.50 Unité(s) Citron
- 1 Gousse(s) Ail

Sauce

- 125 Ml Vin rouge
- 75 Gr Échalote
- 2 Branche(s) Thym
- 150 Ml Demi-glace de veau

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **475 F°**

Mise en place

Taillez en rondelles les pommes de terre ratte et en cubes pour la patate douce. Ciselez l'échalote et hachez l'ail. Enlevez tous les pépins du citron confit. Pressez le citron et détachez les feuilles de

persil. Hachez le thym. Ouvrez les queues de langoustine en papillon et assaisonnez-les avec le piment d'Espelette. Mettez les onglets à tempérer.

Persillade

Mettez dans un robot culinaire le persil, l'ail et le citron confit. Hachez pour avoir une belle texture uniforme. Terminez avec le jus de citron et un filet d'huile d'olive.

Garniture

Dans un bol, mélangez les pommes de terre et les patates douces. Assaisonnez le tout avec sel, poivre et huile végétale. Étalez-les sur une plaque et mettez à cuire sur le barbecue, brassez au 10 minutes. Laissez jusqu'à obtenir une belle coloration sur tous les légumes. Mélangez avec la persillade avant de servir.

Sauce

Mettez l'échalote, le thym et le vin rouge dans une casserole. Chauffez pour réduire le vin de moitié. Ajoutez la demi-glace et laissez réduire jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Grillade

Assaisonnez les onglets généreusement de sel et de poivre. Huilez légèrement la viande et saisissez-la sur la partie la plus chaude de votre barbecue, environ 1 minute par côté. Pour terminer la cuisson mettez la viande sur une partie moins chaude et sortez-la lorsque sa température interne atteint 50°C. Laissez la viande reposer avant de la servir. Grillez les langoustines en gardant la carapace côté flamme, la température à atteindre sera 65°C. La langoustine n'a pas besoin de temps de repos.

Dressage

Dans une assiette creuse, déposez la garniture de légumes sur le fond. Placez les protéines sur le dessus et terminez avec un peu de sauce.

Bon appétit!