

Pièce de boeuf au beurre de curry, écrasé de pommes de terre au lait de coco

Recette pour 4 personnes



Description

Un plat bien français, sur le passage de la route des Indes

L'astuce du chef

Il est tout à fait possible de changer les épices et les garnitures dans le beurre.

Ingrédients

Pour les pavés de boston

- 4 Pavé(s) Boeuf boston (surlonge)
- 4 Branche(s) Persil
- 5 Ml Curry en poudre
- 60 Gr Beurre

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour l'écrasée

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 100 Ml Lait de coco
- 30 Gr Beurre
- 2 Unité(s) Échalote

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Pour la mise en place

Pelez et coupez les pommes de terre en cube. Hachez le persil et ciselez les échalotes. Coupez les 60g de beurre en cube et laissez à température ambiante.

Pour les pavés

Salez et poivrez les pavés des deux côté. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faire saisir les pavés 2 minutes de chaque côté. Réservez sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin; Dans un bol, travaillez le beurre avec le persil et le curry, puis le rouler en boubin dans du papier film et le remettre au frigo.

Pour l'écrasée

Dans une grande casserole, couvrir les cubes de pommes de terre avec de l'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait de coco et le beurre à feu doux. Egouttez les pommes de terre puis les écraser avec le lait de coco, le beurre et ajoutez les échalotes, sel et poivre. Maintenir au chaud sur un bain marie.

Pour le dressage

Remettre les pavés au four pendant 3 à 4 minutes, coupez le beurre en tranches d'un centimètre. Mettre deux quenelles de l'écrasée au centre de l'assiette, le pavé sur le côté et la tranche de beurre sur le dessus.

Bon appétit!