

## Boeuf à la royale

### PROGRESSION



MCF

RECETTE POUR : 4 personnes  
DATE D'ÉDITION : 30/10/2014  
CATÉGORIE DE PLAT : VIANDES

Durée de préparation : 0'  
Temps de cuisson : 0'

#### Ingrédients

Marinade au vin rouge
2 l de vin rouge 2 carottes 1 oignon 1 bouquet garni 5 g de grains de poivre
Filet de boeuf
1 filet de boeuf de 900 g Marinade au vin rouge (cf. ci-dessus)
Farce ris de veau et foie gras
1 ris de veau de 150 g environ 1 lobe de foie gras de canard de 400 g environ 5 cl de jus de truffe noire 10 cl de jus de boeuf Sel, poivre du moulin
Finition et dressage
1 lobe de foie gras de canard de 450 g environ 1 truffe noire de 30 g environ 10 cl de jus de boeuf 5 cl de sang de porc 5 cl de cognac 2 cl de vinaigre de Xérès Sel, poivre du moulin

#### Marinade au vin rouge

Dans une casserole, porter à ébullition et flamber le vin rouge. / Ajouter les carottes, l'oignon et le céleri épluchés et coupés grossièrement, le bouquet garni et le poivre en grains. Laisser mijoter doucement pendant 15 min. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

#### Filet de boeuf

Parer le filet de boeuf à vif et le mettre à mariner dans la marinade au vin rouge pendant 12 heures. / Sortir le filet de la marinade, l'égoutter, puis le rouler dans du film alimentaire afin d'obtenir une forme bien ronde. Piquer le film à l'aide de la pointe d'un couteau. Déposer le tout dans un sac sous vide avec une louche de marinade au vin rouge et cuire au four vapeur à 63 °C pendant 12 heures. / Refroidir immédiatement dans une eau glacée afin de stopper la cuisson. Retirer le filet de boeuf du sac et réserver la marinade de cuisson pour la sauce.

#### Farce ris de veau et foie gras

Blanchir le ris de veau avec un départ à l'eau froide, porter à ébullition et cuire 5 min environ. Débarrasser dans une eau glacée. Après refroidissement, éplucher le ris de veau et le tailler en morceaux de 1 cm. / Tailler le foie gras en dés de 1 cm. / Rissoler les dés de ris de veau et ceux de foie gras séparément, égoutter. Les rassembler dans un sautoir, déglacer au jus de truffe, puis ajouter le jus de boeuf. Rectifier l'assaisonnement. Laisser réduire tout doucement jusqu'à complète absorption. Débarrasser et réserver au réfrigérateur. / Farcir le filet de boeuf : tailler dans le filet de boeuf 4 tranches de 4 cm d'épaisseur chacune. Les poser à plat, puis creuser le centre à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre. Remplir chaque tranche de boeuf de farce. Les mettre individuellement dans un sac sous vide. Cuire au four vapeur à 56 °C pendant 1 h 30.

#### Finition et dressage

Tailler le foie gras en gros cubes de 2 cm. Les colorer de chaque côté à l'aide d'une poêle antiadhésive. Les réserver sur du papier absorbant. / Tailler la truffe en dés de 5 mm et réserver au réfrigérateur. / Sortir les portions de boeuf des sacs sous vide, les égoutter sur un linge de cuisine et les dresser au milieu de l'assiette, entourées d'un cercle de 10 cm de diamètre. / Récupérer le jus de cuisson, ajouter le jus de boeuf et lier légèrement au sang. Terminer l'assaisonnement avec le cognac, le vinaigre de Xérès, le sel et le poivre. Napper le boeuf de sauce et ajouter les dés de foie gras rissolés et de truffe.



