

Faux filet Wagyu en aiguillettes, côtes et feuilles de romaine, chou chinois et pak choï, condiments, sel noir fumé



Accord Met & Vin proposé :



Cru des Côtes du Rhône

Hermitage

Maison M.Chapoutier

Cuvée : Monier de la Sizeranne

Millésime : 2011

👤👤 8 PERS.

Préparation : 45 min

Prix : ★★☆☆☆

Difficulté : ★★☆☆☆

Fiche de marché

- 1 pièce de faux filet Wagyu (minimum grade 6) de 2,5 kg environ
- 1 coeur de romaine
- ½ pièce de chou chinois
- 1 pièce de pak choï
- 3 tranches de citrons confits au sel
- 2 piments piquillos
- 20 g de câpres au sel
- 50 g d'olivettes Taggiashe dénoyautées
- 8 pétales de tomates confites
- 1 botte de ciboulette
- 2 gousses d'ail
- 1 dl d'huile d'olive fruité mûr de Picholine (Moulin Pierredon)
- sel noir fumé (pm)
- 1dl de jus de boeuf corsé et beurré
- thym frais (pm)
- fleur de sel, poivre mignonnette

Réalisation

Le faux filet

Tailler des tranches épaisses de faux filet. Parer très légèrement le gras des pièces. Masser délicatement la viande avec l'huile olive et le thym. Réserver au frais.

Les condiments

Tailler en brunoise la peau du citron confit et les piquillos en lanières. Ajouter câpres dessalées et olivettes. Ciseler la ciboulette. Terminer avec les pétales de tomates confites en morceaux. Assaisonner et incorporer l'huile d'olive au niveau des condiments.

La garniture

Séparer les feuilles de romaine, chou chinois et pak choï. Tailler les côtes et feuilles. Les séparer au couteau. Dans une poêle ou un wok, faire sauter rapidement à l'huile d'olive en premier les côtes puis le vert des feuilles. Ajouter un peu d'ail haché. Assaisonner et retirer sur papier absorbant. Garder les légumes croquants.

Dressage et finition

Sortir les faux filets ½ heure avant la cuisson. Chauffer une grillade. Cuire au grill les faux filets 3 min de chaque côté. Assaisonner de sel noir fumé et mignonnette de poivre. Réserver la viande et laisser reposer 6 min.

Dresser la garniture avec harmonie. Tailler le faux filet en aiguillettes. Disposer sur assiette. Terminer avec les condiments et le jus. Ajouter un tour de moulin de sel noir fumé.