RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LE CHEF

Création originale de
Samuel ALBERT,
Lauréat Top Chef 2019
Restaurant Les Petits Prés,
Angers, France



AI MODIFIED

FILET DE BOEUF POÊLÉ

Filet de boeuf, sauce au poivre Rémy Martin®

Recette pour 10 assiettes

1. BOUILLON DE BOEUF

Parure de boeuf
1 kg d'os de boeuf
2 carottes
Ail et oignon
Bouquet garni (laurier, thym)

Au four, bien faire colorer les os de boeuf et les parures (la chainette le long du filet de boeuf). Dans une grande casserole remplie d'au moins 5 litres d'eau, ajouter les os de boeuf bien rôtis, les carottes, l'ail et l'oignon taillés grossièrement et le bouquet garni. Réduire et filtrer jusqu'a obtenir 50 cl de bouillon.

2. SAUCE AU POIVRE RÉMY MARTIN®

10 cl de cognac Rémy Martin® 50% vol.
1 échalote
50 cl de bouillon de boeuf réduit
15 g de poivre vert frais en grains
10 g de beurre
2 gousses d'ail

Ciseler l'ail et l'échalote. Dans une poêle à sec, faire torréfier légèrement le poivre puis ajouter le beurre et faire suer ail et échalote. Déglacer au cognac Rémy Martin®. Ajouter le bouillon de boeuf puis réduire de moitié jusqu'à consistance sirupeuse. Monter la sauce avec une noisette de beurre. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et ou une pointe de sauce soja.

3. FILET DE BOEUF

1 kg de filet de boeuf

Rouler le filet de boeuf dans un film pour en faire un petit rouleau et le laisser prendre au frais au mois 6 heures. Détailler des tronçons de 160 /180 g puis les assaisonner et les saisir dans une poêle bien chaude avec un peu de beurre et d'huile neutre. Réserver au chaud.

4. DRESSAGE

Au centre d'une assiette ronde, mettre le filet de boeuf chaud à la cuisson desirée puis le recouvrir de la sauce au poivre Rémy Martin®. Poser dessus quelques lamelles de truffes.