



LA RECETTE DU CHEF MICHEL DUSSAU

Côte de bœuf maturée, grillée au feu de bois, pommes de terre Belle de Fontenay confites à la graisse de canard, girolles et jambon Noir de Cambes

POUR 4 PERSONNES

2 belles côtes de bœuf maturé
(voir avec votre boucher pour le stade de maturation, selon la race à viande, mais je préconise un minimum de 4 semaines après abattage)

500g de pommes de terre

Belle de Fontenay assez petites

150g de girolles (ou pleurotes, ou autre champignon de saison)

2 litres de graisse de canard

1 tranche épaisse de jambon de porc Noir de Cambes

30g de beurre

1 gousse d'ail

1 oignon

1 échalote

1 petit bouquet de persil plat

Huile d'arachide

POUR LE JUS

¼ litre de vin rouge

1 carotte

1 échalote

1 cuillère à soupe de fécule

1 dl de Flocc de Gascogne (ou porto)

1 noix de beurre

PRÉPARATION

Le jour même, confectionnez le jus : parez les côtes de bœuf, ôtez les os, enlevez toutes les parties sèches sur les pourtours. Chauffez un peu de graisse dans un poêlon et faites revenir toutes les parures taillées finement. Quand elles sont bien colorées, ajoutez la carotte, l'échalote ciselée et poursuivez la coloration pendant 2 ou 3 minutes. Ajoutez alors la fécule, faites torrifier quelques minutes puis déglacez avec le Flocc de Gascogne. Laissez réduire puis versez le vin rouge, en 2 fois et faites bien réduire à nouveau. Mouillez alors avec de l'eau, à hauteur et laissez

cuire à feu doux une bonne heure. Passez le tout au chinois et remettez le liquide sur le feu pour le faire réduire. Au dernier moment, incorporez une noix de beurre afin d'obtenir une sauce bien brillante.

Une heure avant de les griller, badigeonnez généreusement vos côtes de bœuf avec de l'huile, posez-les sur une plaque et mettez-les au four à 60 ° où elles vont tiédir tout doucement. Au dernier moment, salez et poivrez puis grillez la viande sur chaque côté, quelques minutes à peine, pour la déguster saignante de

Côte de bœuf maturée, grillée au feu de bois, pommes de terre Belle de Fontenay confites à la graisse de canard, girolles et jambon Noir de Cambes

POUR 4 PERSONNES

2 belles côtes de bœuf maturé
(voir avec votre boucher pour le stade de maturation, selon la race à viande, mais je préconise un minimum de 4 semaines après abattage)

500g de pommes de terre
Belle de Fontenay assez petites

150g de girolles (ou pleurotes, ou autre champignon de saison)

2 litres de graisse de canard

1 tranche épaisse de jambon de porc Noir de Cambes

30g de beurre

1 gousse d'ail

1 oignon

1 échalote

1 petit bouquet de persil plat

Huile d'arachide

POUR LE JUS

¼ litre de vin rouge

1 carotte

1 échalote

1 cuillère à soupe de féculé

1 dl de Floc de Gascogne (ou porto)

1 noix de beurre

préférence. A la sortie du grill, laissez reposer les côtes entières pendant 5 à 10 minutes, toujours au four à 60 °, jusqu'au moment de les servir.

Pendant l'heure où la viande est mise à tiédir au four, préparez votre garniture : lavez les pommes de terre, sans les peler, et nettoyez soigneusement les girolles. Versez les pommes de terre dans une cocotte et recouvrez-les de graisse de canard. Faites fondre à feu doux et laissez mijoter 30 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson de temps en temps avec la pointe d'un couteau : la lame doit traverser avec une légère résistance. Egouttez les pommes de terre puis faites-les revenir à la poêle, dans une noix de beurre, pour les colorer. Ajoutez les girolles. Au bout de quelques minutes, ajoutez l'oignon émincé puis le jambon taillé en petits lardons et poursuivez la cuisson. Au dernier moment, ajoutez l'échalote ciselée, une pointe d'ail haché puis le persil plat concassé, salez et poivrez.

Présentez les côtes de bœuf sur une planche en bois et taillez-les au dernier moment en tranches régulières. Parsemez d'un peu de fleur de sel et de poivre du moulin. Servez sur des assiettes chaudes, la garniture à côté et présentez le jus en saucière. Dans une sauteuse, colorer sur chacun des cotés les ribs de bœuf. Ajouter les carottes, les oignons et l'ail puis faire suer le tout légèrement. Ajouter le reste des ingrédients puis mouiller à hauteur, cuire le tout pendant 6 heures en veillant toujours bien à ce qu'il y ait une quantité suffisante d'eau. Vérifier la texture de la viande il faut que la viande se détache des os pour une bonne cuisson. Sortir les ribs et les assaisonner de sel, poivre et piment sur chaque face. Sur un papier film déposer l'équivalent de 25 g de sauce barbecue maison, déposez-y le ribs puis remettez-y 25 g de sauce. Filmez le tout puis laissez au frigo quelques heures ; Lorsque le ribs est défilmé, le passer une dizaine de minutes sur chaque face au barbecue puis badigeonnez le de sauce barbecue.