



Entrecôte Argentine sauce rhum-café et sa salade de haricots noirs

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 belle entrecôte avec os d'origine Argentine de préférence
- 8 cl de rhum ambré Havana 7 ans d'âge
- Beurre clarifié
- 100g de haricots noirs (Azuki)
- 4 grains de café arabica torréfiés
- 3 branches de thym frais
- 2 gousses d'ail en chemise
- 1 citron vert
- 1/4 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'avocat
- Quelques tiges d'oignon vert
- 1 pointe de couteau de piment (à choisir selon goût : piment doux, piment Cayenne, Espelette etc)
- 25 cl de fond brun
- 1 petit bouquet de menthe fraîche
- Sel
- Poivre

Saisir la viande

1. Préchauffer le four à 180 degrés (*la viande va cuire en deux temps, saisie d'abord et terminée au four jusqu'à l'appoint de cuisson*);
2. Bien saisir l'entrecôte à feu vif au beurre clarifié pour la colorer sur toutes les faces;
3. Ajouter les gousses d'ail en chemise. Bien l'arroser afin de la nourrir durant 10 bonnes minutes;
4. Réserver l'entrecôte colorée sur une grille (pour laisser l'air circuler) et la recouvrir de papier d'aluminium pour ralentir le refroidissement. Retirer les gousses d'ail.

Préparation de la sauce rhum-café

1. Dans un poêlon, déposer 4 grains de café, les faire torréfier à sec;
2. Ajouter une branche de thym, l'ail et le fond brun. Faire chauffer sans ébullition et laisser infuser. Réserver le rhum pour flamber la sauce au dernier moment.

Cuisson de la viande

1. Achèver la cuisson de l'entrecôte au four. Elle doit reposer autant de temps après cuisson. Si elle cuit 10 minutes, elle repose 10 min.

Plus la viande repose après cuisson, plus elle est tendre et plus le jus reste dans les fibres.

Préparer la salade de haricots noirs

1. La veille : on aura pris soin de faire tremper les haricots noirs, ils doivent tremper au moins 8h !
2. Jeter l'eau de trempage et les cuire environ 30 minutes dans un grand volume d'eau non salée. Saler à mi-cuisson;

Astuce : cuire les haricots dans de l'eau gazeuse accélère le temps de cuisson et évite qu'ils ne soient trop fermes.

3. Les cuire selon votre goût, fermes ou fondants. Ne pas trop les cuire pour ne pas faire une purée !

4. Emincer l'oignon rouge finement, ajouter aux haricots rouges cuits. Mélanger délicatement, ajouter la pointe de couteau de piment, un peu d'oignon vert ciselé, quelques traits de jus de citron, terminer par quelques traits d'huile d'avocat. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage

1. Déposez l'entrecôte sur une planche et débitez en tranches;
2. Arrosez généreusement de sauce. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin;
3. Servez la salade de haricots noirs à côté.