



Le boeuf carottes de Maximilien

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 paleron de bœuf de 800 gr / ou de joue de bœuf
- 200 gr de lard
- 2 grosses carottes des sables
- 100 gr de jeunes carottes
- 1 litre de jus de carottes
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de céleri vert
- Thym
- Laurier
- Sauce hoisin
- 50 cl vin rouge
- 80 cl fond brin
- 150 gr de beurre
- 25 cl de vinaigre de riz
- Sucre semoule
- Piment d'Espelette
- Poivre en grains
- Sel

La préparation

1. Salez le paleron et saisissez-le sur toutes les faces dans du beurre.
Ajoutez 2 échalotes coupées en 4, l'ail éclaté, le laurier et le thym ;
2. Versez le jus de carotte dans un poêlon et faites-le réduire de moitié ;
3. Déglacez la viande avec le fond brun et le vin rouge. Placez le tout dans une casserole et ajoutez-y le céleri, 2 échalotes entières et 4 c à s de sucre. Laissez mijoter à couvert durant 3h.
4. Epluchez les jeunes carottes et faites-les cuire dans un peu de beurre ;
5. Taillez à l'économe des lamelles de carotte des sables. Faites-les mariner dans le vinaigre de riz préalablement chauffé. Une fois refroidies, faites-en des spirales et gardez le vinaigre ;
6. Lorsque la viande est cuite, récupérez le jus de cuisson et montez-le au beurre. Réservez-le ;
7. Coupez la viande en gros dés, placez-les dans une poêle sur feu très doux ;
8. Ajoutez 1 cà s de vinaigre de riz et 2 c à s de sauce hoisin. Mélangez bien et laquez la viande avec cette sauce ;
9. Montez le jus de carottes réduit au beurre et assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Réservez ;

Le dressage

1. Placez les morceaux de viande au milieu de l'assiette et nappez-les de la sauce de laquage ;
2. Décorez avec les échalotes confites, les jeunes carottes au beurre et en spirale et terminez par le jus de carottes.

Bon appétit

