Difficulté

Viande : Bœuf

Morceaux : Queue

Gyozas de queue de bœuf et bouillons de coques

Recette de Anthony ORJOLLET
Elements (64-Bidart)

TEMPS

Préparation : 1h30
Modes de cuisson : à bouillir
Temps de cuisson : 4h00

PARTS

Recette pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 kgs queues de bœuf
- 3 carottes en gros dés
- 3 oignons en gros dés
- 1 céleri-rave en gros dés
- 15 cl vin rouge
- 1 c.à.c concentrée de tomates
- Huile de colza
- 40 g gingembre coupé en brunoise très fine
- 2 carottes coupées en brunoise
- 6 échalotes coupées en brunoise
- 1 kg coques fraîches (ou de moules)
- 2 oignons
- 1 verre vin blanc
- 2 bottes de persil
- Huile d'olive
- Huile de colza
- Citron vert

Pour la pâte à gyozas :

- 175 g farine
- 60 ml eau filtrée chaude
- 30 ml eau froide
- 1 pincée sel
- 1 c.à.c huile de colza
- (ou pâte à gyoza pré-découpée en rond de 10 cm environ)

PRÉPARATION

Pour la farce à gyozas :

1. Faire chauffer une grande cocotte avec un peu d'huile sur feu assez vif, placer les queues de bœuf et faire cuire jusqu'à obtenir une coloration relativement marquée.
2. Débarrasser les queues de bœuf dans un plat, déglacer avec 10 cl de vin rouge afin de récupérer les sucs. Verser ces sucs avec le vin sur les queues.
3. A part dans un sautoir, faire suer les oignons, les carottes, le céleri-rave. Ajouter le concentré de tomate. Faire suer puis déglacer avec 5 cl de vin rouge.
4. Déposer les queues de bœuf dans la sauteuse. Mouiller à hauteur et laisser cuire 4 heures à frémissement. Sortir la viande et la laisser tiédir.
5. Retirer les os et cartilages. Lorsque la viande est froide, l'effilocher puis ajouter les brunoises de gingembre, carottes et échalotes. Assaisonner. Mélanger.

Pour les gyozas :

1. Étaler et découper la pâte à gyoza en rond de 10cm.
2. Déposer une petite cuillère à soupe de farce à la queue de bœuf au centre. Au pinceau, brosser légèrement de l'eau autour de la pâte sur une marge d'1 cm.
3. Refermer le rond en demi-lune et pincez les bords pour fermer.
4. Réserver sur du papier sulfurisé très légèrement huilé.

Pour le bouillon de coques :

1. Pendant ce temps, préparer le bouillon de coques. Faire tremper les coquillages dans de l'eau salée pendant 2h00 afin d'enlever le sable.
2. Dans une sauteuse, chauffer l'huile, jeter les coquillages, ajouter les oignons émincés, faire suer et déglacer au vin blanc.
3. Ajouter un verre d'eau et couvrir environ 30 secondes jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent. Verser le jus avec les oignons dans un plat, laisser refroidir.
4. Mixer le jus rapidement avec les oignons.
5. Effeuiller le persil plat, le plonger dans l'eau froide, puis dans l'eau bouillante 10 secondes et le placer dans un saladier d'eau froide additionné de glace.
6. Essorer puis mixer environ 50 secondes avec une quantité suffisante d'huile d'olive et huile de colza jusqu'a texture lisse et liée.

Pour le dressage :

1. Au moment de servir, rôtir les gyozas sur 1 face dans une sauteuse avec 2 cuillères à soupe d'huile de colza, tourner sur la deuxième face, déglacer avec un tout petit d'eau d'eau puis couvrir pendant 30 secondes.
2. Dresser dans une assiette creuse ou un bol.
3. Chauffez le bouillon de coquillages.
4. Avant ébullition, ajoutez l'huile verte (environ 1⁄4 du volume de bouillon). Mixer, émulsionner et corriger l'acidité avec le citron vert, saler.
5. Verser dans l'assiette avec les gyozas. Parsemer de piment d'Espelette et servir de suite.

Crédit photo Sophie François-Mulhens