


Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Paleron

Tatin de bœuf et cèpes, petite roquette en marinade de cèpes



Recette de Patrick SOULIÈRE Le Lion
d'Or (23-Aubusson)



TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 3h30



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de paleron de bœuf
- 250 g de cèpes
- 500 g d'échalotes
- 1/2 botte de persil
- 100 g d'huile
- 400 g de beurre
- Jus de bœuf
- Sel, poivre

Pâte à cèpes :

- 125 g de flocons de pomme de terre
- 125 g de farine
- 30 g de poudre de cèpes
- 100 g de jus de cèpes
- 10 g de levure chimique
- Beurre noisette
- Sel



PRÉPARATION

1. Ciseler les échalotes, faire revenir sans coloration.
2. Découper en dés le paleron, faire revenir, assaisonner, déglacer, mouiller.
3. Cuire à couvert au four à 200°C pendant environ 3h30 jusqu'à dissolution du bouillon, débarrasser, réserver.
4. Cuire les cèpes en petite mirepoix avec persil, assaisonner.
5. Remplir un bocal avec le bœuf, bien tasser, ajouter les cèpes et tasser à nouveau, puis terminer par un cercle de pâte à cèpes*. Cuire 20 min à 180°.
6. Laisser reposer.
7. Servir accompagné d'une salade de roquette ou de pissenlit avec une crème fouettée et cèpes marinés. Ajouter des tomates cerise et des herbes pour la décoration.

* Pâte à cèpes : mélanger la farine, les flocons de pomme de terre et la poudre de cèpes. Incorporer le jus de cèpes et le beurre noisette. Refroidir sans trop travailler, ajouter la levure chimique, assaisonner et réserver.