Tables en Scène – 6ème édition
Chef Mathieu FAUQUEMBERGUE

FILET DE BŒUF FLAMBÉ AU MARC DE BOURGOGNE, SAUCE AUX BOURGEONS DE CASSIS, CAROTTES PARFUMEES AU POIVRE DE CASSIS

Ingrédients : *pour 8 personnes*

Sauce aux bourgeons de cassis

- 4 gr de bourgeons de cassis
- 30 gr d'échalottes ciselées
- 200 gr de Porto
- 200 gr de vin rouge
- 1 litre de fond brun
- 200 gr de carottes pourpres centrifugées réduit
- 1 pincée de poivre de cassis et sel

Purée de carottes

- 1 kg de carottes
- 1.5 gr de bourgeon de cassis
- 70 gr d'eau
- 100 gr de beurre
- 10 gr de sel
- Poivre et cassis

Préparation :

Taille la pièce de bœuf et la cuire au beurre frais dans la sauteuse de Buyer, avec un point de cuisson inférieur à celui demandé par le client.

Pour la sauce aux bourgeons de cassis, faire réduire le Porto et le vin rouge avec les échalottes ciselées et les bourgeons de cassis. Ajouter le fond brun et réduire légèrement. Lier avec la réduction de carotte. Monter au mixeur le gras de foie gras. Rectifier l'assaisonnement.

Pour la purée de carottes, mettre les carottes à cuire en sous-vide et en vapeur pendant 2h à 90°C., puis mixer fin.

Cuire les carottes fanes entières et les carottes jaunes et pourpres taillées en billes.

Apporter la pièce de bœuf directement dans la sauteuse De Buyer et la présenter aux clients.
Allumer le réchaud à feux vif, réaliser un point de chauffe et flamber au Marc de Bourgogne.
Eteindre le réchaud immédiatement et retourner la pièce de viande jusqu'à l'extinction des flammes.
Réserver le filet dans la première assiette creuse et le couvrir avec la deuxième.
Rallumer le réchaud, et déglacer les sucs de cuissons au porto rouge.
Laisser réduire à sec, ajouter la sauce aux bourgeons de cassis puis crémer.

Goûter la sauce à l'aide de la cuillère à moka et rectifier l'assaisonnement si besoin et regoûter avec la deuxième cuillère.
Eteindre le réchaud et remettre la pièce de bœuf dans la poêle et l'enrober de sauce chaude.
Dresser dans l'assiette avec les garnitures.

Chef Mathieu FAUQUEMBERGUE
Le Moulin du Gastronome
540 route de Cluny
71850 Charnay-les-Mâcon