



## **PALETS DE BŒUF ET COMTÉ AU JUS DE TOMATES FRAÎCHES, CHAMPIGNONS DE PARIS AU ROMARIN**

### **Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 1 kilo de bœuf haché
- 3 tomates, 2 oignons
- 600 g de champignons de Paris
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 œufs entiers
- ¼ de botte de thym
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 10 gr de sucre semoule
- 4 c. à soupe de farine
- Sel & poivre du moulin
- 6 tranches de Comté
- 50 g de Beurre
- 1 branche de Romarin



### **Préparation :**

- ☞ Pelez et ciselez finement les oignons.
- ☞ Mettez la viande de bœuf hachée dans un saladier, ajoutez l'oignon et le persil haché, les œufs entiers, le paprika, le sel et le poivre. Malaxez bien ce mélange. Façonnez 6 boulettes et roulez-les dans la farine. Puis les aplatir un peu. Réservez au frais.
- ☞ Retirez les pédoncules des tomates et plongez-les dans l'eau bouillante. Quand la peau se détache, égouttez-les, pelez-les, puis mixez-les finement.
- ☞ Chauffez le beurre dans une grande poêle, ajoutez les boulettes de viande hachée et faites-les dorer en les retournant délicatement. Quand elles sont dorées, disposez-les dans un plat et ajoutez la tomate mixée et le concentré de tomate, salez, poivrez.
- ☞ Cuire doucement pendant 15 min, dans un four à 150°C.
- ☞ Disposer une tranche de comté de la taille des palets de bœuf et cuire à nouveaux pendant 2 minutes.
- ☞ Lavez et égouttez les champignons. Coupez-les en 2, dans le sens de la longueur. Cuisinez-les dans une poêle avec une noisette de beurre et le romarin. Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ai plus d'eau et assaisonner. Disposez les champignons au fond d'une assiette creuse et placez le palet de bœuf par-dessus. Recouvrir de sauce tomate.



**Chef François ROSATI**  
**Partner Reinsurance**  
75017 Paris