

09



les recettes de Jacques MAXIMIN

Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

BOEUF À L'ANCHOIS

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

VIANDE / PLAT PRINCIPAL

INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

100g d'olives noires niçoises
2 échalotes
50g anchois à l'huile
15cl vinaigre de vin
huile d'olive qualité supérieure
huile d'arachide
20g et 30g de beurre
mignonette, fleur de sel,
2 cuillères à soupe persil plat haché
1 contre filet épais de boeuf de 400g environ
2 gousses d'ail confites

L'ASTUCE DU CHEF

Si vous en avez le budget, vous pouvez remplacer les olives par de la truffe noire, sans rien changer d'autre dans la recette. (les truffes seront hachées au couteau)

LES PIÈGES À ÉVITER

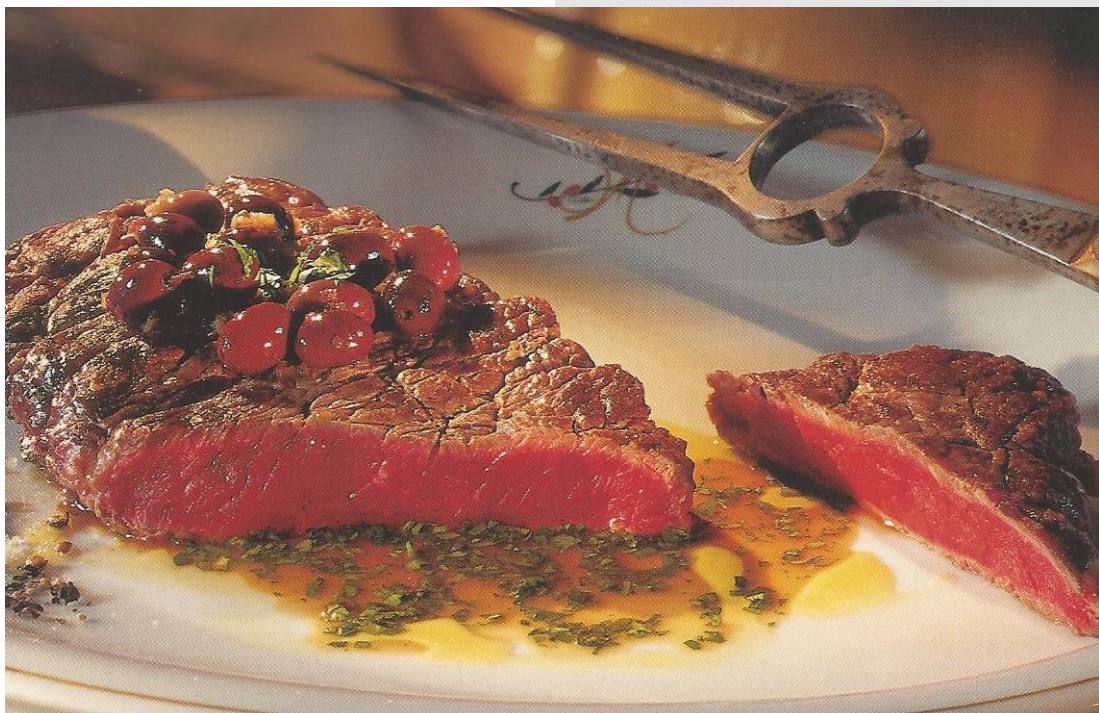
Boeuf trop cuit.
Jus pas assez réduit. (il doit être nappant)
Plat trop salé. Car il faut tenir compte de la présence des anchois pour l'assaisonnement.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un côteau Varois rouge.

POUR LA PETITE HISTOIRE

C'est pour utiliser 2 cuillères à soupe de purée d'anchois du jour qui restait au garde-manger, que le chef a imaginé cette recette pour un habitué, amateur de viande, présent en salle ce soir là.





PRÉPARATION

- 1 - Ciseler finement les 2 échalotes.
- 2 - Réduire en purée les anchois.
- 3 - Concasser le persil plat, éplucher les 2 gousses d'ail confites.
- 4 - Le Boeuf
 - Assaisonner légèrement la pièce de boeuf.
 - Dans un sautoir et sur feu vif, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide et fondre 20g de beurre. Lorsqu'il mousse et blondit, colorer votre tranche de boeuf, la cuisiner uniformément à la bonne température afin d'obtenir de bon sucs de viande.
 - Lorsqu'elle est rendue saignante, débarrasser sur une assiette retournée, saler, poivrer des deux côtés et réserver.
- 5 - Dégraisser alors le sautoir, jeter les olives et les faire rouler puis suer les échalotes, ajouter ensuite la purée d'anchois et les 2 gousses d'ail confites écrasées, le tout en décollant les sucs à l'aide d'une spatulette inox.
- 6 - Déglacer alors avec le vinaigre de vin, réduire, ajouter un verre d'eau et le sang récupéré de votre pièce de boeuf. Réduire à nouveau, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.
- 7 - A l'envoie, ajouter le persil concasser dans le jus, quelques olives sur la viande, servir accompagné de fleur de sel et de mignonnette. Arroser généreusement d'huile d'olive.