

Pavé de bœuf rôti au four

pommes grand-mère, tombées des sous-bois

■ Recette créée par Frédéric Plathey, chef au restaurant "Le Verbe Aimer" à Chille.

INGRÉDIENTS, 4 pièces de ,filet de bœuf 400 g de , pomme de terre, 200 g de pleurotes, 50 g de persil , plat haché, 50 g de beurre, 2 dl d'huile , de tournesol, 2 échalotes ciselées, 15 cl de fond de veau lié, sel de Guérande, Préparation, 40 min, Cuisson 30 min.



1 Mettre en cuisson les pommes grand-mère. Puis lavez-les sans les éplucher. Les couper en deux et les saisir côté chair dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre. Les colorer et les retourner. Salez au sel de Guérande et finir la cuisson au four environ 45 min, thermostat 8. 2 Poêlez les pleurotes au beurre moussieux, ajoutez échalote ciselée et persil haché, réservez au chaud. 3 Marquez le bœuf en cuisson dans une poêle chaude avec huile et beurre, retournez une fois coloré, et finir la cuisson au four. Débarrassez la viande. Ajoutez l'échalote ciselée dans la poêle, remettez sur le feu. Déglacez au Trousseau et ajoutez le fond de veau, réduire et vérifier l'assaisonnement. 4 Disposez le pavé de bœuf au milieu de l'assiette, ajoutez les champignons poêlés, disposez vos pommes grand-mère harmonieusement, et arrosez du jus de cuisson.

!Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Trousseau, à servir entre 14° et 16° C.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Le Trousseau plus tannique se marie à merveille avec vos viandes grillées comme une côte de bœuf, vos petits gibiers en sauce, et aussi les fromages les plus affinés comme le morbier.