

FILET DE BŒUF EN BRIOCHE, SAUCE TRUFFE, PUREES POMMES DE TERRE/CAROTTES ET COURGETTES (Pour 6 à 8 personnes)

Brioche : voir la recette de la pâte à brioche pour 500 g de farine, mais avec seulement : 5 œufs (au lieu de 6), 250 g de beurre (au lieu de 300 g) et 30 g de sucre (au lieu de 60 g).

Cette brioche est un peu moins riche, et plus ferme, que celle faite avec la recette traditionnelle, mais convient mieux pour le filet de bœuf en brioche.

Filet de bœuf : un filet de bœuf d'un kilo environ.

Sauce à la truffe :

- miettes de truffes (avec jus de truffes) : environ 50 g
- 1 grosse carotte, 2 échalotes
- une boîte de fond de veau
- beurre (environ 100 g), sel, farine, un peu de cognac

Purée de pommes de terre/carottes :

- 1 kg de pommes de terre,
- 6 carottes
- Beurre : environ 100 g, sel

Purée de courgettes :

- 8 courgettes,
- 2 gros oignons,
- sel

La Veille

Brioche :

Réaliser la brioche (cf. recette) pour 500 g de farine.

Une fois réalisée, laisser pousser la brioche à température ambiante (première pousse ou « pointage »). Compter environ 1h30 à 2h30 (dépend de la température de la pièce, et de la quantité de levure utilisée).

Une fois que la brioche a doublé de volume (sans se décomposer : à surveiller), la « rompre » (c'est-à-dire, en utilisant une corne ou la main, chasser l'air qui s'est emmagasiné dans la brioche, et la ramener à son volume initial), puis la mettre au frigo pour une utilisation le lendemain.

Il est possible que la brioche continue de pousser au frigo, dans ce cas, la « rompre » à nouveau. Quand la brioche a refroidi, le processus de fermentation s'arrête.

Filet de bœuf (« cicatrisation », dans le but de conserver le sang de la viande à l'intérieur) :

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile (3 à 4 bonne cuillérées d'huile « neutre », tournesol par exemple). L'huile doit être très chaude (sans toutefois brûler, à surveiller,...).

Saler le filet de bœuf (sel fin ou fleur de sel) juste avant de le déposer dans la poêle.

Quand l'huile est très chaude, déposer délicatement le filet (qui reste ficelé durant cette opération) dans la poêle (*déposer délicatement un bout du filet vers soi, et l'autre bout est déposé dans le fond de la poêle pour éviter les projections d'huile chaude*).

Ne pas piquer la viande avec une fourchette (pour garder le sang à l'intérieur). Faire tourner la viande, délicatement avec une petite pelle, d'un quart de tour à trois reprises, de façon à saisir le filet sur toute sa surface. Cela prend environ 5 mn au total (un peu plus d'une minute par face).

Une fois la viande saisie (ou « cicatrisée »), la déposer, toujours ficelée, sur une grille, elle-même posée sur une petite plaque pour que l'huile s'égoutte. Laisser refroidir, puis recouvrir d'un papier d'aluminium et mettre au réfrigérateur pour utilisation le lendemain.

Le Jour J

Purée pommes de terre-carottes :

Laver/éplucher les légumes, laisser les pommes de terre entières et couper les carottes en rondelles. Les plonger dans une grande quantité d'eau froide et salée (une petite poignée de gros sel). Porter à ébullition et laisser cuire (compter environ 30 mn, vérifier la cuisson avec un petit couteau). Une fois les légumes cuits, les égoutter et les passer à la moulinette manuelle. Ajuster l'assaisonnement selon goût. Puis « lisser » la purée avec un bon morceau de beurre : ajouter un morceau d'environ 100 g de beurre, puis mélanger énergiquement à la spatule (jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé).

Purée de courgettes :

Laver et éplucher les courgettes : couper les bouts, et les éplucher en dessinant des rayures : avec l'économe, alternativement, enlever la peau et ne pas l'enlever (le but est de laisser de la peau verte ce qui donnera une belle couleur verte à la purée). Couper les courgettes en rondelles. Dans une grande poêle (ou faitout) faire chauffer quelques cuillérées d'huile. Une fois l'huile chaude, baisser un peu le feu et mettre les courgettes à cuire (remuer de temps en temps pour ne pas que les courgettes colorent). Ajouter dans les courgettes un oignon émincé. Saler à mi-cuisson. Laisser cuire (environ 30 mn) de façon à ce que les courgettes soient très tendres (mais pas colorées). Une fois cuites, ajouter un morceau de beurre, et mixer (mixer mécanique). Ajuster l'assaisonnement.

Filet de bœuf en brioche:

Préchauffer le four à 190 °C environ. Sortir la brioche du frigo, la pétrir légèrement, former un bloc rectangulaire, et étaler la brioche au rouleau en formant un rectangle suffisamment grand pour bien envelopper complètement le filet de bœuf (y compris dans les bouts). La pâte doit faire environ 1 cm d'épaisseur. Sortir le filet du frigo, retirer la ficelle, puis le déposer au milieu du rectangle de pâte. Replier un côté de la pâte sur le filet (jusqu'à sa moitié environ), dorer à l'œuf le bord de la pâte, et replier l'autre côté de la pâte en venant le coller sur le premier coté de façon à bien envelopper le filet. Replier également les bouts de la pâte vers l'intérieur, en les collant à l'œuf sur le reste de pâte. Retourner alors tout le « paquet » ainsi formé sur une plaque (de façon à ce que la pliure soit située en dessous, contre la plaque). *Attention : ne pas faire de trou/cheminée d'évacuation dans la pâte.* Bien dorer la pâte sur toute la surface. Laisser pousser la brioche environ 30 mn à 1 heure (à la température ambiante de la cuisine). *Quand la brioche a poussé, elle ne colle plus au doigt au toucher.* Puis enfourner (compter environ 20 mn pour un filet moyen, et plutôt 30 mn pour un cœur de filet, pour une cuisson « bleue »). Vérifier, sans percer le filet de bœuf, la cuisson de la brioche sur les bouts, avec un couteau qui doit ressortir sec quand la brioche est cuite.

Sauce truffe :

Préparer un « mirepoix » de carottes et échalotes : couper la carotte et l'échalote en très petits dés (pas plus de 0,5 cm de côté). Faire fondre du beurre (2 à 3 cuillérées) dans une casserole, puis y déposer le mirepoix, et le laisser suer à feu doux (ne pas colorer) en remuant régulièrement avec une spatule.

NB : pour une volaille, on utiliserait plutôt un mirepoix « carottes-oignons »

Préparer un litre de fond veau (en suivant les proportions et instructions données sur la boîte de la préparation). Bien mélanger le fond de veau au fouet dans une casserole, et laisser bouillir doucement de façon à faire réduire le fond de veau. *Ne pas saler, la préparation l'étant déjà.*

Dans une petite casserole, mélanger à froid les brisures de truffe, le jus de truffe, et ½ petit verre de cognac (*s'il reste des brisures de truffe et du jus de truffe, les conserver, dans un récipient hermétique, au frigo*).

Faire bouillir très légèrement (à frémissement pendant une à deux minutes).

Quand le mirepoix commence à dorer, incorporer le fond veau (réserver la casserole qui a cuit le fond de veau), et reporter le mélange à ébullition pour le réduire légèrement et obtenir une préparation qui « nappe » une cuillère.

Préparer un roux (2 cuillères de farine et deux cuillères de beurre). Mélanger ce roux dans une casserole et le laisser fondre doucement sur le feu en remuant. Puis laisser refroidir le roux.

Quand le roux est froid, l'incorporer progressivement au mélange « fond de veau+ mirepoix » en remuant au fouet pour bien l'incorporer et obtenir la liaison.

Passer la sauce au chinois (dans la casserole du fond de veau) et ajouter alors un morceau de beurre que l'on fait fondre en remuant simplement la casserole (cette opération permet d'obtenir une sauce plus lisse). Puis incorporer et mélanger légèrement le mélange « jus de truffe/brisures de truffe/cognac ».

Finition-Réchauffage :

Une fois le filet de bœuf cuit, le découper (couteau parfaitement aiguisé, ou couteau scie), en tranches pas trop épaisses. Déposer une ou deux tranches encore chaudes par assiette, et mettre à côté la sauce truffe et une cuillère de chaque purée (éventuellement réchauffées au microondes).

Si préparé d'avance, réchauffer avant de servir :

-la sauce et les purées au microondes

-les tranches de filet de bœuf, environ 5 mn dans un four préalablement préchauffé à 150 °C.
