



# SURF AND TURF

## Ingrédients pour 10 portions

### Surf and turf

Origine Bœuf de pâturage Asado Gaucho Rib	2,4 kg
Coriandre en grains	30 g
Poivre noir de Kampot	30 g
Origine Huile d'olive Terra di Bari	50 ml
Origine Bio Crevettes Black Tiger 13/15	20
Citron	1
Sel	
Huile d'olive	
Beurre	
Vin blanc	

### Chou blanc Bio

Origine Bio Chou blanc	1,25 kg
Origine Bio Oignons	300 g
Origine Chermignon Lard sec du Valais	100 g
Fond blanc de volaille	300 ml
Baies de genièvre	8 g
Origine Beurre de montagne du Jura bernois	100 g
Sucre	
Sel	

### Pommes de terre de montagne bernoises

Origine Pommes de terre de montagne bernoises Marabel	1,2 kg
Origine Beurre de montagne du Jura bernois	120 g
Sel	
Poivre	
Huile de friture	

## PRÉPARATION

### Surf and turf

Piler les grains de coriandre et de poivre de montagne dans un mortier, les mélanger avec l'huile d'olive et badigeonner les ribs (côtes) avec ce mélange. Laisser macérer les pièces de viande bien emballées au réfrigérateur pendant 24 heures. Sortir les ribs du réfrigérateur 1 heure avant de les rôtir. Cuire au four ou sur le gril à 120 °C pendant 5–6 heures jusqu'à atteindre une température à cœur de 88 °C. Saler légèrement les côtes et les laisser reposer pendant 30 minutes. Sauter les crevettes juste avant de les servir. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive, déglacer avec du vin blanc, faire un peu réduire et monter avec le beurre froid. Assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron.

### Chou blanc

Préchauffer le four à 200 °C (sans ventilation). Éliminer les feuilles extérieures du chou blanc et le couper en morceaux d'environ 250 g. Éplucher les oignons et les couper en deux. Mettre le lard sec et le chou dans une cocotte (à four), saler légèrement. Ajouter le fond de volaille et les baies de genièvre et répartir le beurre par-dessus. Cuire pendant environ 50 min à 200 °C dans la cocotte fermée. Augmenter la température du four à 225 °C et retirer le couvercle. Saupoudrer le chou de sucre et après 10 minutes, finir la cuisson à 180 °C pendant 20 minutes.

### Pommes de terre de montagne

Laver les pommes de terre de montagne, en couper un tiers avec la peau en fines tranches et préparer des chips. Après les avoir frites, les saupoudrer de sel et les réserver au chaud et au sec jusqu'au moment de servir. Éplucher le reste des pommes de terre, les cuire à l'anglaise et les réduire en purée à l'aide d'une presse. Monter avec du beurre froid, saler et poivrer.

