



ENTRECÔTE SWISS PRIME ANGUS | CAFÉ DE PARIS DOUBLE

Recette pour 10 personnes

Entrecôte Swiss Prime Angus avec croûte d'anchois

- Swiss Prime Angus
 - Entrecôte 2,5 kg
- Oignons 300 g
- Premium Huile d'olive
 - Extra Vergine Liguria DOP 20 ml
- Persil 50 g
- Panko Breadcrumbs 100 g
- Moutarde, à l'ancienne 90 g
- Œuf 2 pcs
- Filets d'anchois 40 g
- Thym, frais 10 g
- Poivre

Cracker de tapioca

- Tapioca 100 g
- Eau
- Encre de seiche 4 g
- Huile de tournesol 750 ml

Purée aux tomates

- Pommes de terre, farineuses 1 kg
- Lait entier 400 ml
- Beurre 200 g
- Concentré de tomates 60 g
- Wiberg Curry Madrocas 6 g

Jus d'estragon

- Fond de veau 700 ml
- Estragon, frais 20 g
- Beurre 100 g

Câpres frites

- Câpres avec queue 30 pcs

Préparation

Entrecôte Swiss Prime Angus

Pour la croûte d'anchois, couper les oignons en dés et les faire revenir dans l'huile d'olive. Hacher la marjolaine, le persil et les anchois menus et mélanger aux autres ingrédients. Couper l'entrecôte en doubles portions (d'env. 500 g) et saisir à la poêle. Ensuite, atteindre une cuisson rosée au four à 120 °C. Peu avant de servir, garnir avec la croûte et gratiner à la salamandre.

Cracker de tapioca

Cuire les perles de tapioca dans l'eau pendant env. 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient pratiquement transparentes. Mélanger délicatement les perles dans un plat à l'encre de

seiche. Disposer sur du papier sulfurisé et laisser sécher à 80 °C pendant 4 heures. Rompre en plusieurs parties et parachever la cuisson pièce par pièce de 3 à 5 secondes dans l'huile bouillante. Conserver hermétiquement.

Purée aux tomates

Cuire les pommes de terre avec la peau dans un four à chaleur tournante à 170 °C pendant env. 45 minutes. Couper les pommes de terre encore chaudes en deux et presser une purée. Idéalement, passer deux fois à travers un tamis fin. Élaborer ensuite une crème onctueuse avec le mélange lait-beurre chaud et assaisonner avec le concentré de tomates, le curry et du sel.

Jus d'estragon

Réduire le jus d'estragon jusqu'à la consistance souhaitée. Monter en sauce avec le beurre froid et assaisonner avec l'estragon fraîchement coupé.

Câpres frites

Plonger les câpres entaillées avec la queue dans l'huile bouillante utilisée pour les crackers. Éponger la graisse sur du papier de cuisine et saler.

