

Paleron de Bœuf

Céleri, Jus épicé, Orange.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

- 4 pièces de paleron de bœuf
- 4 dl d'eau
- 1 céleri-pomme
- 75 g sucre glace
- 2 dl jus d'orange
- 40 g farine
- 2 g agar-agar (gélifiant)
- 40 g beurre
- Mélange 4 épices
- 90 g blanc oeuf
- 1 étoile de badiane
- 3 g sel
- Salade, herbes

PROGRESSION

Parer les palerons de bœuf et les braiser dans moitié eau /moitié fond de veau pendant 6 heures.

Une fois cuits les réserver au chaud et faire réduire une partie du jus.

Émietter le paleron, mettre un peu de jus de bœuf et assaisonner.

Rouler dans du film alimentaire et laisser au frigo.

Tailler en tronçons avec le film alimentaire.

JUS DE BŒUF

Faire réduire le jus de bœuf avec la badiane et le mélange 4 épices.

Réduire à consistance et rectifier l'assaisonnement.

GEL À L'ORANGE

Faire bouillir le jus d'orange et ajouter l'agar-agar.

Laisser prendre au frigo et mixer.

TUILE GAVOTTE

Faire frémir l'eau avec le beurre.

Mixer au blender à chaud avec le reste des ingrédients sauf le blanc d'oeuf.

A froid mettre le blanc d'oeuf et laisser reposer 1 jour au frigo.

Étaler sur un tapis en silicone Silpat et cuire au four à 160°C.

DRESSAGE

Mettre la purée de céleri au fond de l'assiette. Faire un gros point d'orange et mettre la pièce de paleron dessus.

Réfaire un point d'orange et mettre la tuile gavotte dessus.

Disposer le mix d'herbes sur la tuile et le jus au moment de servir.

**Bonne
dégustation!**

