

Sauté de boeuf minute aux truffes



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de rumsteak
50 g de foie gras mi-cuit
1 truffe de 20 g
250 g de coquillettes
15 cl de porto rouge
2 c à s de crème épaisse
1 échalote
1/2 gousse d'ail
1,5 tablette de bouillon de volaille
1 c à s de parmesan fraîchement râpé
30 g de beurre
8 brins de ciboulette
Sel et poivre du moulin

Peler et hacher finement l'ail et l'échalote. Couper le foie gras en dés et réserver. Brosser et émincer finement la truffe si elle est fraîche. Rincer et ciseler la ciboulette. Détailler la viande en bâtonnets, les saler.

Dans la cocotte faire chauffer le beurre et y saisir très rapidement la viande à feu vif avec l'ail en remuant juste pour les faire colorer. Les égoutter avec une écumoire et réserver sous une feuille d'aluminium. A leur place faire fondre l'échalote et déglacer avec le porto et 25 cl d'eau. Émietter la demi-tablette de bouillon, bien mélanger et laisser réduire à feu vif, il ne doit rester qu'1/4 de liquide sirupeux.

Pendant ce temps faire bouillir de l'eau dans une grande casserole avec la tablette de bouillon entière et y plonger les coquillettes. Remuer et laisser cuire 7 à 9 mn en vérifiant le temps de cuisson sur l'emballage. Égoutter les coquillettes une fois cuites. Dans la cocotte ajouter la crème, remuer bien et mettre les coquillettes. Mélanger et ajouter les dés de foie gras, la ciboulette et le parmesan. Mélanger 2 mn sur feu moyen. Poivrer et ajouter la viande et la truffe émincée. (si c'est une truffe en boîte ajouter le jus de la truffe également) remuer 1 mn et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Coteaux-d'Aix rouge

Attention de ne pas trop cuire la viande, personnellement j'aime la viande saignante et bien que ne l'ayant pas trop cuit, sous l'aluminium la cuisson continue et j'ai trouvé que la viande était un peu trop cuite au final. Je pense que si l'on fait des cubes de viande à la place de bâtonnets, la viande sera un peu plus épaisse et cela devrait aller mieux pour la cuisson. J'ai aussi mis un peu plus de parmesan.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>