

« STRATES DE BŒUF ET CELERI / POMME GRANNY »

Pour 4 personnes

*1kg de paleron ; 1 oignon ; 2 carottes ; 1 bouquet garni ; sel, poivre ; 1 litre de vin rouget
1 /2 litre de fond brun*

*Garniture : 2 pommes ; 1 petit céleri ; 50grs de petits oignons ; 30grs de beurre ; 1 cuillère
de sucre ; 1 cuillère de miel ; 200grs de potiron et 50cl d'huile d'olive*

Faire colorer le paleron sur toutes ses faces pendant 30 minutes au four, ajouter carotte, oignon, bouquet garni, vin rouge, fond brun, sel, poivre et cuire à couvert au four à 100° pendant 4 heures (préparer la veille si possible).

Pendant ce temps détailler la moitié du céleri en tranches en 3mm d'épaisseur et mettre en cuisson.

Couper en cubes l'autre moitié du céleri, cuire 30 minutes pour la purée, égoutter et mouliner.

Eplucher les petits oignons et les glacer avec du beurre, eau et sucre, couvrir, retirer après évaporation.

Avec une cuillère à pomme parisienne, faire des boules de pomme et de potiron et cuire quelques minutes à l'huile d'olive.

Filtrer la sauce, détailler la viande et dresser en alternant bœuf, purée de céleri, tranche de céleri et bœuf.

Disposer dessus les petits oignons et autour la pomme et le potiron.

Terminer par un cordon de sauce.

Recette proposée par :

Philippe VIGNERON
La Chaumière
89 rue des Forges
88 000 CHANTRAINE
03.29.33.03.75