

ROTI DE BŒUF, CROÛTE D'AIL DES OURS, SAUCE HOLLANDAISE À L'AIL DES OURS, ASPERGES VERTES ET PURÉE DE POMME DE TERRE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
beurre salé	75 gr
Chapelure	75 gr
Ail des ours	40 gr
roti de boeuf	1.50 kg
Beurre	300 gr
Poivre noir	15 grains
echalote	1 pc
vinaigre de vin blanc	9 c. à s.
Vin blanc sec	3 dl
jaune d'oeuf	6 pcs
Ail des ours	60 gr
Pomme de terre	1 kg
beurre salé	250 gr
asperges vertes	24 pcs

Préparation

1. Nettoyer et sécher l'ail des ours et le mixer avec chapelure, le beurre pommade et un peu de sel et poivre. Aplatir entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver à plat au congélateur.

Roti de boeuf

1. Badigeonnez le roti d'huile de tournesol et salez-le sur toute ses faces. Enfourez à 220°C (12 minutes par tranches de 500 g). Au terme de la cuisson, laissez reposer la viande en couvrant le plat d'une feuille d'aluminium. À l'envoi, découper un morceau de croûte d'ail des ours de la taille du roti le placer sur celui-ci. Repasser 4 à 5 minutes au four en mode grill.
-

Sauce hollandaise à l'ail des ours

1. Pour la sauce, clarifiez le beurre. Pour ce faire, chauffez le beurre à feu moyen jusqu'à formation d'un dépôt laiteux blanchâtre au fond de la casserole. Otez la caséine remontée à la surface, transvasez en prenant soin de laisser le dépôt laiteux de côté. Écrasez les grains de poivre, hachez l'échalote, puis mettez le tout dans une casserole avec le vinaigre et le vin. Faites réduire à environ 0,75 dl. Filtrez. Prélever 6 cuillère à soupe de gastrique et y ajoutez les jaunes d'œuf et fouetter à feu doux (ou au bain-marie) jusqu'à consistance crémeuse (au ruban). Incorporez-y le beurre chaud en filet, en veillant à ce que le dépôt laiteux reste dans la casserole. Hacher l'ail des ours et l'ajouter. Relever de sel, poivre de Cayenne et jus de citron. Tenir au chaud au bain-marie en remuant de temps en temps.
-

Accompagnements

1. Réalisez une purée de pomme de terre généreusement beurrée. Épluchez partiellement les asperges vertes et les cuire à la poêle à l'huile d'olive quelques minutes, puis mouillez très court (2-3 mm d'eau et terminer la cuisson ainsi à mi vapeur). Coupez en tronçons à l'envoi.
-