

Préparation : 1 h / Cuisson : 3 h 30



Oseth



Mini-charlotte de boeuf carotte

Ingrédients pour 4 pers

800 g de macreuse ou de paleron
1 oignon
2 longues carottes orange
1 longue carotte jaune
40 g de gingembre frais
1 orange non traitée + pour la déco
1/2 blanc de poireau

20 cl de bière
60 cl de bouillon de bœuf
4 grosses pommes de terre
1 feuille de laurier
1 grosse gousse d'ail
80 g de beurre
1 bouquet garni

30 cl de jus d'orange
2 branches de thym
Huile de cuisson
1 c. à soupe de mélange 4 ou 5 épices
légumes
Sel, poivre

Préparation

Nous vous conseillons de préparer la viande la veille ! Votre recette n'en sera que meilleure.

Pelez et émincez l'oignon. Coupez une carotte orange en tronçons. Émincez le gingembre. Prélevez 6 rubans de zeste d'orange puis pressez le jus. Détaillez la viande en cubes.

Dans une cocotte, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile. Faites revenir la moitié de la viande avec un peu de sel jusqu'à ce que tous les cubes soient bien colorés, renouvelez l'opération une deuxième fois et réservez.

Ajoutez la garniture : oignon, carotte, blanc de poireau, bouquet garni, zestes d'orange. Salez et ajoutez les épices. Mélangez et poursuivez la cuisson pendant 5 à 10 minutes à feu moyen. Versez la bière puis le bouillon à hauteur de la viande. Portez à ébullition puis couvrez et laissez cuire au four préchauffé à 140 °C pendant environ 3 heures ou jusqu'à ce que les cubes de bœuf soient tendres.

Préparez ensuite l'écrasé de pommes de terre. Épluchez les puis coupez-les en gros morceaux. Mettez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau froide puis salez et faites-les cuire avec le laurier et l'ail. Portez à ébullition puis faites cuire à feu moyen pendant environ 20 minutes. Vérifiez la cuisson puis égouttez les pommes de terre en conservant un peu d'eau de cuisson. Écrasez-les avec le beurre, 1 pincée de poivre et éventuellement un peu d'eau de cuisson de façon à obtenir une consistance ferme mais sans excès. Rectifiez l'assaisonnement au goût. Pendant la cuisson des pommes de terre, préparez les carottes. Épluchez les 2 carottes restantes. Détaillez-les en rubans à l'aide d'un économètre.

Dans une grande sauteuse, faites chauffer le jus de l'orange pressé, 1 cuillère à soupe d'huile, les branches de thym, 1 pincée de sel et de poivre. Faites-y cuire les rubans de carottes pendant environ 10 minutes.

Montez les mini-charlottes. À l'aide de cercle à entremets de 8 à 10 centimètres de diamètre, dressez les mini-charlottes en alternant les cubes de viande et l'écrasé de pomme de terre. Retirez les cercles, entourez-le bœuf et les pommes de terre de rubans de carotte égouttés. Décorez de rubans de carotte et de tranches d'agrumes.

Bon appétit !