

## AHDB revisite 3 recettes typiques des brasseries avec du bœuf et de l'agneau britannique

Réputées pour leur savoir-faire gastronomique et le respect des plats traditionnels, les brasseries sont aussi appréciées pour leur style décoratif typique, leur service irréprochable et leur atmosphère cosy. AHDB (l'interprofession des viandes britanniques) s'est prêté à l'exercice de créer 3 recettes typiques de l'univers des brasseries. Car en effet, grillées, rôties ou en carpaccio, les viandes rouges britanniques se déclinent de multiples façons pour le plaisir des papilles. Les recettes revisitent des grands classiques –Pavé et Carpaccio de Bœuf, Quasi d'Agneau– en y apportant des touches surprenantes, associant et mélangeant des saveurs originales ou inattendues.

Pour rappel, près de 7 Français sur 10 (69%) déclarent que vivre une expérience inédite leur donnerait envie d'aller au restaurant\* ; et pour 90% d'entre eux, manger un plat suffit à procurer de fortes émotions\*. Autre chiffre à méditer : 64% des moins de 35 ans préfèrent la cuisine française\*.



**CARPACCIO DE BŒUF BRITANNIQUE CHAUD, mousseline de pomme de terre au chèvre frais, légumes marinés au basilic et tempura d'anchois**

Plat incontournable des brasseries, le carpaccio de bœuf est ici revisité, accompagné d'une rafraîchissante mousseline pomme de terre-chèvre, et de légumes marinés. Un tempura d'anchois complète cette recette pour une touche de pep's venue de la mer !

**PAVÉ DE BŒUF BRITANNIQUE GRILLÉ, blinis de potiron, oignon au balsamique et salade de jeune pousse d'épinard à la passion**

La singularité d'un pavé de bœuf grillé avec son condiment d'oignon au balsamique ; le tout rehaussé d'une garniture associant des blinis de potiron pochés avec une délicate salade aux touches sucrées. Une proposition audacieuse d'accommoder le tournedos de bœuf !



**QUASI D'AGNEAU BRITANNIQUE RÔTI en croûte d'herbe, carottes au cumin, citron mariné et petites olives niçoise**

Tendre et savoureux, le quasi d'agneau est ici cuisiné en croûte d'herbe et moutarde. Il est dressé sur un lit de carottes émincées, agrémentées de l'acidité acidulée du citron confit et de la légère amertume des olives. Umami garanti !

## Carpaccio de bœuf britannique chaud

### mousseline de pomme de terre au chèvre frais, légumes marinés au basilic et tempura d'anchois



→ Pour 4 personnes

→ Durée : 50 min

→ Niveau : Expert

#### Ingrédients

**600 g de faux-filet de bœuf britannique taillé en carpaccio**

#### Vinaigrette pour marinade

- 10 cl huile d'olive
- 10 cl d'huile d'arachide
- 2,5 cl de vinaigre de xérès
- 2,5 cl de jus de citron
- 5 g d'estragon ciselé

#### Mousseline de pomme de terre

- 800 g de pomme de terre
- 10 cl de lait
- 25 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 100 g de chèvre frais

#### Coulis de poivron

- 1 poivron rouge
- Huile d'olive
- 1/2 gousse d'ail

#### Légumes marinés

- 1 tomate
- 1 poivron jaune
- 1 cébette
- ½ concombre
- 1 cuillère à soupe d'olive hachée
- 5 cl de jus de citron
- 5 cl d'huile d'olive
- ½ bouquet de basilic ciselé
- Sel/poivre

#### Tempura d'anchois

- 8 filets d'anchois au sel
- 80 g de maïzena
- 85 g de farine T55
- 25 g de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 15 cl d'eau glacée

#### Progression

1. Éplucher les pommes de terre puis les cuire à l'eau salé. Passer les pommes de terre au moulin à légumes puis ajouter le reste des ingrédients, rectifier l'assaisonnement puis maintenir au chaud.
2. Ciseler la cébette et tailler tous les légumes en petite brunoise, assaisonner l'ensemble des légumes avec le jus de citron et l'huile d'olive et le basilic, laisser mariner.
3. Arroser d'un filet d'huile d'olive le poivron rouge, assaisonner puis rôtir au four 10 minutes à 180°C. Éplucher le poivron puis le mixer avec l'ail et un filet d'huile d'olive, assaisonner et réserver au chaud.
4. Mélanger tous les ingrédients de la marinade à l'aide d'un mixer à main et réserver.
5. Mélanger tous les éléments secs de la tempura puis au fouet, ajouter l'eau et l'huile d'olive. Tremper les filets d'anchois dans la tempura et frire 1 minute à 180°C. Réserver.
6. Étaler le faux filet de bœuf sur un plat, badigeonner avec la marinade, assaisonner puis chauffer 1 minute au four à 140°C
7. Cercler la purée au centre de l'assiette, déposer dessus le carpaccio chaud, ajouter les légumes marinés ainsi que le coulis de poivron et les tempuras d'anchois



## Pavé de bœuf britannique grillé

### blinis de potiron, oignon au balsamique et salade de jeune pousse d'épinard à la passion



- Pour 4 personnes
- Durée : 45 min
- Niveau : Moyen

#### Ingrédients

- 4 tournedos de bœuf britannique 150 g pièce
- 15 cl de sauce vin rouge
- 150 g de jeunes pousses d'épinard
- 2 fruits de la passion

#### Blinis

- 1 courge butternut
- 100 g de farine
- 200 g de yaourt nature
- 2 œufs
- Sel/poivre

#### Oignon au balsamique

- 500 g d'oignon émincé
- Huile d'olive
- 30 cl de vinaigre balsamique de Modène
- Sel fin

#### Progression

1. Couper la courge butternut en 2, assaisonner puis poser dans une plaque à rôtir et cuire au four 25 min à 180°C. Une fois cuite, récupérer la pulpe de courge butternut à l'aide d'une cuillère puis mixer afin d'avoir une purée lisse. Prélever 400 g de purée puis ajouter le reste des ingrédients. Débarrasser dans une poche avec une douilles unie.
2. Pocher les petits blinis dans une poêle chaude et cuire 30 secondes de chaque côté.
3. Faire chauffer une cocotte avec l'huile d'olive, faire tomber les oignons, assaisonner sel/poivre. Cuire à feu doux. Lorsque les oignons sont fondants, verser le vinaigre balsamique et laisser réduire jusqu'à évaporation de tous le liquide. Rectifier l'assaisonnement.
4. Laver les pousses d'épinard, gratter les fruits de la passion pour en récupérer les graines et égoutter dans une passette. Assaisonner les pousses d'un filet d'huile d'olive et des graines de fruits de la passion.
5. Cuire les tournedos selon le point de cuisson désiré puis dresser.



## Quasi d'agneau britannique rôti en croute d'herbe

carottes au cumin, citron mariné et petites olives niçoise



→ Pour 4 personnes

→ Durée : 35 min

→ Niveau : Moyen

### Ingrédients

- 4 pièces de quasi d'agneau britannique
- Moutarde de Dijon
- 100 g de chapelure fine
- 10 g de feuille de persil plat
- 5 g de feuille de menthe
- 1 branche de romarin
- 12 cl de jus sauce agneau
- 20 petites olives niçoises

### Carottes rôties

- 600 g de carottes épluchées
- Huile d'olive
- 1 pincée de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de graine de cumin
- Sel/sucre

### Citron confit à froid

- 2 citrons jaunes
- 200 g d'eau
- 400 g de sucre

## Progression

1. Faire bouillir l'eau et le sucre, puis mettre à refroidir. Peler à vif les citrons et tailler en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur. Mettre les citrons dans un récipient avec le sirop puis mettre dans la machine sous-vide et mettre sous-vide 8 fois de suite et laisser confire à froid au frigo toute la nuit.
2. Mixer la chapelure avec les herbes fraîches et débarrasser.
3. Émincer les carottes, dans une cocotte à fond épais faire rôtir les carottes avec un filet d'huile d'olive le sel et une petite pincée de sucre, finir avec le cumin moulu et graine. Laisser cuire doucement 15 minutes
4. Assaisonner et saisir les quasis d'agneau, rôtir 7 minutes au four à 180°C. laisser reposer les quasis 10 minutes, à l'aide d'un pinceau badigeonner le quasi côté graisse de moutarde de Dijon, puis paner avec la chapelure aux herbes. Trancher les quasis puis remonter en température.
5. Déposer les quasis dans l'assiette, ajouter les carottes rôties et agrémenter avec les citrons confits et les olives niçoise. Saucer avec le jus d'agneau.

