

Croquant de queue de bœuf aux myrtilles, miroir au café, écume de châtaignes



1kg de queue, joue et langue de bœuf. 1 demi pied de veau. 1 bouquet de persil plat. 2 tasses de myrtilles. 1 feuille de brick.

Marinade: 1 bouteille de bordeaux, quelques grains de poivre, 1 oignon, du persil haché, 1 gousse d'ail

Garniture aromatique: 1 bouquet garni, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 1 branche de céleri en mirepoix, 3 carottes, une dizaine de grains de poivre, sel

Purée de panais: 2 panais, deux pommes de terre, cuits à l'eau salée puis écrasés à la fourchette avec un peu de crème.

Écume de châtaignes: Quelques châtaignes (5) , 5cl de bouillon et 5 cl de crème. Un peu de sel.

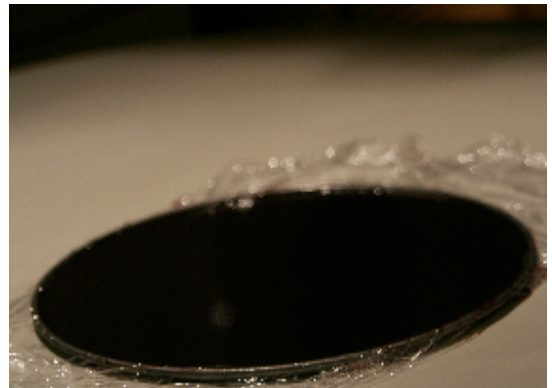
Faire mariner la viande coupée en gros morceaux 1 nuit, ou au moins 3 heures.

Mettre à décongeler 2 tasse de myrtilles. Égoutter et réserver la marinade. Bien éponger la viande, puis la dorer au beurre, à feu vif, jusqu'à coloration. Ajouter le pied de veau, la garniture aromatique sauf les carottes et le poivre, mouiller d'eau froide à hauteur. Saler modérément. Faire mijoter à petite ébullition au moins trois heures. 20 minutes avant la fin, rajouter les grains de poivre écrasés. Égoutter la viande, jeter la garniture. Remettre le pied de veau, avec les carottes taillées en cubes, dans le fond, et faire encore réduire celui-ci de moitié (il doit en rester environ 60 cl).



Montage de la terrine : Effilochez la viande, découpez la langue épluchée et le pied de veau en cubes. Mélangez avec les cubes de carotte, le persil plat concassé, et les myrtilles. Moulez dans une terrine où on aura préalablement mis une feuille de film, arrosez à hauteur de fond de cuisson, et laissez prendre au froid pendant trois heures au moins.

Miroir au café : Porter la marinade à ébullition avec une tasse d'expresso, et réduire à glace (il doit en rester une louche). Ajouter quelques myrtilles, et 1 louche de fond de cuisson, réduire encore un peu. Rectifier l'assaisonnement. Le goût du miroir doit être assez violent. Filtrer au chinois et couler dans un plat sur une feuille de film, sur épaisseur de 1 ou 2 mm. Faire prendre au froid.



Au dernier moment : Cuire quelques châtaignes dans un mélange de 5cl de bouillon et de 5cl de lait, avec un peu de sel. Au moment, mixer en aérant pour réaliser une écume. Découper une épaisse tranche de terrine. L'envelopper de feuille de brick enduite de beurre fondu, en faisant bien adhérer. Dorer dans une poêle bien chaude. Dans une assiette, démouler un rectangle de miroir, disposer la tranche de terrine. Disposer à côté une quenelle de purée de panais, et rajouter un peu d'écume de châtaignes.