

• La préparation du bœuf

Parez la pièce de bœuf des parties grasses externes ainsi que des plus gros nerfs. Détaillez la viande en petits rôtis. Ficelez-la si nécessaire. Dans une cocotte, saisissez la viande à l'huile d'olive de tous côtés et terminez la cuisson au four à 240 °C (th. 8), 4 à 5 minutes. Débarrassez la viande sur une grille et laissez-la reposer au chaud couverte de papier aluminium.

• La sauce passion

Faites suer les échalotes au beurre, mouillez au vin rouge, ajoutez le sucre. Laissez réduire à sec, ajoutez la pulpe passion passée au chinois, le jus de veau et laissez réduire. Montez au beurre, assaisonnez.

• Les chips

Épluchez et parez les panais en rectangles. Coupez de fines lamelles à la mandoline, rincez-les et épongez-les. Faites-les frire vivement. Salez.

• L'émulsion de pommes de terre

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau, départ eau froide légèrement salée durant 25 minutes. Épluchez-les et passez-les au tamis. Faites chauffer la crème avec le lait et le beurre, versez le tout sur la pulpe de pommes de terre chaude. Ajoutez le sucre, le sel, mixez légèrement. Rectifiez l'épaisseur si besoin avec du lait. Tenez au chaud dans un siphon.

• Finition et présentation

Disposez la sauce passion sur les assiettes et posez la viande dessus. Assaisonnez-la de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. Ajoutez des points d'émulsion de pommes de terre et disposez les chips en fagot.



Recette pour 6 personnes

Préparation du bœuf

1,2 kg de rumsteck, huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin.

Sauce passion

3 échalotes, 30 cl de vin rouge, 20 cl de jus de veau, 1 cuillerée à soupe de sucre, 40 g de beurre, 2 fruits de la passion, beurre, sel, poivre.

Chips

4 panais, huile de friture.

Émulsion de pommes de terre

400 g de pommes de terre (bintjes), 30 cl de lait, 20 cl de crème liquide, 25 g de sucre, 100 g de beurre, 5 g de sel.

Boeuf, passion

jus au vin de passion, émulsion de pommes de terre, chips de panais.