



**EN FIN D'ANNÉE, LE BŒUF
FAIT LA FÊTE
DANS L'ASSIETTE**



Relations médias & influence Charal : @FHCOM
01 55 34 24 24 - www.fhcom.net
claire.regnaut@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net



CUBES DE BŒUF MOELLEUX ET SON CROUSTILLANT AUX HERBES

INGRÉDIENTS

- ★ 1 pack de 2 Pavés de bœuf Charal
- ★ 1 pack de Sauce pour Tartare Charal
- ★ huile de tournesol
- ★ quelques brins de ciboulette
- ★ quelques feuilles de persil plat
- ★ oignons crispy
- ★ piment d'Espelette
- ★ fleur de sel

Un tendre morceau de pavé de bœuf recouvert d'un croustillant d'herbes et d'épices pour un jeu de texture ! À tremper sans modération dans une sauce tartare gourmande.



APÉRITIF



4 personnes



Préparation
10 min



Cuisson
6 min

PRÉPARATION

- ★ Ciseler la ciboulette et le persil plat puis les mélanger avec les oignons crispy, le piment d'Espelette et un peu de fleur de sel.
- ★ Préchauffer une poêle 1 minute à feu vif avec une cuillère d'huile de tournesol. Assaisonner les pavés de sel et les déposer dans la poêle.
- ★ Saisir chaque côté pendant 1 minute, puis terminer la cuisson à feu doux 2 minutes par face pour une cuisson saignante.
- ★ Découper les pavés en cubes de la taille d'une bouchée.
- ★ Déposer sur le dessus des cubes le mélange croustillant d'herbes.
- ★ Les disposer sur un plateau avec des pics en bois. Verser la sauce pour tartare Charal dans un petit bol pour y tremper la viande.





SUCETTES DE BŒUF AU FOIE GRAS MI-CUIT

INGRÉDIENTS

- ★ 1 pack de Steak haché 5 % Charal ou 1 pack de Prêt à cuisiner 5 % Charal
- ★ 200 g de foie gras mi-cuit
- ★ graines de lin
- ★ graines de sésame
- ★ sel
- ★ poivre

Une recette idéale pour l'apéritif. À la fois jolies et délicieuses, ces sucettes de bœuf séduiront vos invités !



APÉRITIF



4 personnes



Préparation
10 min



Cuisson
6 min

PRÉPARATION

- ★ Laisser ramollir le foie gras à température ambiante puis réaliser des petites boules avec.
- ★ Réaliser également des boulettes un peu plus grosses avec la viande hachée de bœuf.
- ★ Enfoncer les petites boules de foie gras dans les boulettes de viande hachée.
- ★ Les rouler dans un mélange de graines de lin et de sésame avant de les cuire à la poêle ou au four préchauffé à 180°C.





CEVICHE DE FILET DE BŒUF, BAVAROIS D'ANCHOIS, TOMATES CONFITES ET OLIVES TAGGIASCHE

INGRÉDIENTS

- ★ 1 pack de 2 Chateaubriands dans le filet Charal
- ★ 1 dizaine de tomates confites
- ★ 40 g d'anchois au sel
- ★ 10 cl de crème liquide
- ★ 1 feuille de gélatine
- ★ 1 citron jaune
- ★ 25 g d'olives Taggiasche
- ★ fleurs d'Allymis
- ★ huile d'olive
- ★ fleur de sel
- ★ fleurs de coriandre ou pousses de coriandre
- ★ piment d'Espelette



ENTRÉE



4 personnes



Préparation
25 min

PRÉPARATION

Bavaois d'anchois

- ★ Mixer les anchois en une petite purée qui sera ensuite passée à la passette.
- ★ Faire fondre une feuille de gélatine puis l'incorporer à la purée..
- ★ Monter la crème fouettée légèrement et l'incorporer à la base d'anchois.
- ★ Mettre en poche à douille et réserver au frais.

Ceviche

- ★ Tailler le bœuf en tranches d'une épaisseur de 5 mm afin d'avoir de la mâche et une bonne texture en bouche, les disposer dans un cercle.
- ★ Badigeonner au pinceau d'huile d'olive, ajouter un peu de piment d'Espelette et de fleur de sel.
- ★ Déposer quelques points de bavaois d'anchois à l'aide de la poche à douille.
- ★ Ajouter sur le dessus tous les autres ingrédients joliment taillés, en prenant en compte les dégradés de couleur.
- ★ Terminer par un filet de jus de citron.





PIÈCE DE BŒUF TAILLÉE AU COUTEAU, CONDIMENTS, CAVIAR SCHRENKI, JAUNE DE CAILLE CRISTALLISÉ ET TUILE AU SARRASIN

INGRÉDIENTS

- ★ 1 pack de Caractère de bœuf Charal
- ★ 8 œufs de caille
- ★ 40 g de caviar Schrenki
- ★ 12 g de câpres
- ★ 2 cuillères à soupe de moutarde
- ★ 1 cuillère à soupe de sauce anglaise
- ★ quelques gouttes de Tabasco
- ★ 1 œuf entier
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ quelques brins de ciboulette
- ★ quelques pousses d'oxalis rouge

Pour les tuiles au sarrasin

- ★ 60 g de fond blanc de volaille
- ★ 9 g de farine de sarrasin
- ★ 6 g d'encre de seiche
- ★ 20 g d'huile d'olive



ENTRÉE



4 personnes



Préparation
25 min

PRÉPARATION

- ★ Placer la viande dans un cul de poule sur glace afin de tenir la viande très fraîche.
- ★ Assaisonner la viande avec la ciboulette ciselée finement, le jaune d'œuf, les câpres légèrement concassées, la moutarde, le Tabasco, la sauce anglaise et l'huile d'olive.
- ★ Séparer les jaunes du blanc des œufs de caille, puis mettre les jaunes sur du sucre et laisser 5 min. Passer ensuite sous une flamme pour que le sucre cristallise.
- ★ Faire la tuile au sarrasin avec le fond blanc de volaille, la farine de sarrasin, l'encre de seiche, l'huile d'olive. Réaliser une cuisson à la manière d'une crêpe à la poêle.

DRESSAGE

- ★ Prendre un emporte-pièce rectangulaire puis dresser à la fourchette la viande.
- ★ Disposer dessus deux petites quenelles de caviar, 2 jaunes d'œufs de caille, ainsi que des copeaux de tuile au sarrasin et les petites pousses d'oxalis harmonieusement.





ENTRECÔTE SAIGNANTE, AUX BETTERAVES ACIDULÉES, BAIES DE CASSIS, ET TUILE AU POIVRE

INGRÉDIENTS

- ★ 2 packs de 2 Entrecôtes de bœuf Charal
- ★ 40 g de baies de cassis
- ★ 12 mini betteraves
- ★ 20 g de farine pour tempura
- ★ 50 g d'ail
- ★ 2 branches de thym
- ★ 4 cl d'huile d'olive
- ★ 30 g de beurre demi-sel
- ★ quelques brins de ciboulette
- ★ 8 cl de vinaigre rouge
- ★ 30 g de sucre
- ★ fleur de sel, poivre



PLAT



4 personnes



Préparation
15 min



Cuisson
15 min

PRÉPARATION

Entrecôte

- ★ Colorer à la poêle l'entrecôte avec l'huile d'olive, le beurre demi-sel, l'ail et le thym. Arroser pendant la cuisson.
- ★ Une fois la viande cuite, la laisser reposer sur une grille et récupérer le jus de cuisson.

Garnitures

- ★ Cuire les mini-betteraves dans l'eau bouillante pour qu'elles soient fondantes.
- ★ À la fin de leur cuisson, les glacer à la poêle avec le jus de betterave réduit, le vinaigre rouge et le sucre.
- ★ Rajouter les baies de cassis et poivrer.

Tuile au poivre

- ★ Mélanger la farine à tempura avec de l'eau glacée, puis au pinceau, étaler sur une feuille sulfurisée, et la tremper dans une friture.
- ★ Rajouter du poivre à la sortie de la friteuse et laisser égoutter sur une grille.

DRESSAGE

- ★ Faire le dressage en taillant la viande en beaux morceaux puis dresser les betteraves avec les baies de cassis en demi-cercle autour.
- ★ Rajouter l'appétit sur la viande (fleur de sel, poivre et ciboulette ciselée) et le jus de viande, ainsi que la tuile au poivre.





MÉDAILLONS DE BŒUF, SAUCE AU FOIE GRAS ET DÉCLINAISON DE CÉLERI EN DIFFÉRENTES TEXTURES

INGRÉDIENTS

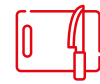
- ★ 2 packs de médaillons de bœuf sauce foie gras Charal
- ★ 1/2 céleri boule
- ★ 1/2 oignon
- ★ 100 g de girolles
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- ★ 200 ml d'huile de friture
- ★ 25 ml d'huile d'olive
- ★ 500 ml de bouillon de bœuf
- ★ 60 g de beurre demi-sel
- ★ sel, poivre
- ★ quelques feuilles de sauge



PLAT



4 personnes



Préparation
10 min



Cuisson
25 min

PRÉPARATION

- ★ Éplucher et laver les légumes.
- ★ Tailler quelques fines lamelles de céleri pour confectionner les chips. Les frire 4 minutes dans un bain d'huile à 140 °C. Les déposer sur un papier absorbant puis les assaisonner de sel et poivre.
- ★ Couper le reste du céleri grossièrement. Émincer finement l'oignon, le faire revenir 5 minutes dans une casserole avec l'huile d'olive, puis ajouter les morceaux de céleri et le bouillon de bœuf.
- ★ Laisser cuire à frémissement une vingtaine de minutes.
- ★ Égoutter au maximum et mixer dans un blender en ajoutant un peu de beurre pour obtenir une purée bien lisse et onctueuse. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.
- ★ Sauter les girolles dans une poêle avec le beurre restant.
- ★ Poêler les médaillons de bœuf 1 minute de chaque côté dans une poêle chaude avec 1 cuillère d'huile de tournesol et assaisonner de sel et poivre. Verser la sauce dans la poêle pour la réchauffer.
- ★ Dresser les assiettes avec 3 médaillons par personne et les accompagnements et déposer quelques feuilles de sauge.





MÉDAILLONS DE BŒUF, SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE, RISOTTO DE QUINOA AU PARMESAN ET MINI CAROTTES DE DIFFÉRENTES COULEURS

INGRÉDIENTS

- ★ 2 packs de médaillons de bœuf sauce à la truffe blanche Charal
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- ★ sel, poivre

Risotto de quinoa au parmesan et mini carottes :

- ★ 200 g quinoa
- ★ 8 minicarottes de différentes couleurs
- ★ 1/2 oignon
- ★ 2 cl huile d'olive
- ★ 75 ml de vin blanc
- ★ 1/2 l de bouillon de volaille
- ★ 30 g de parmesan en poudre
- ★ 30 g de crème à 30 % de M.G.
- ★ quelques herbes sauvages d'oxalis et pousses de betterave



PLAT



4 personnes



Préparation
10 min



Cuisson
30 min

PRÉPARATION

- ★ Éplucher et laver l'oignon puis le ciseler finement. Le faire revenir à feu doux avec l'huile d'olive 5 minutes puis ajouter le quinoa.
- ★ Remuer et verser le vin blanc. Laisser réduire puis ajouter le bouillon de volaille progressivement tout au long de la cuisson à feu moyen en remuant régulièrement (15 à 20 minutes).
- ★ Une fois le quinoa cuit, ajouter le parmesan en poudre et la crème pour lier le risotto et lui apporter un côté crémeux.
- ★ Découper quelques carottes en rondelles, en garder d'autres entières et les faire rôtir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Au bout de 5 minutes ajouter une grosse louche de bouillon de volaille. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète du bouillon.
- ★ Poêler les médaillons de bœuf 1 minute de chaque côté dans une poêle chaude avec 1 cuillère d'huile de tournesol. Assaisonner de sel et poivre, puis verser la sauce dans la poêle pour la réchauffer.
- ★ Assaisonner les différentes préparations de sel et poivre.
- ★ Dresser les assiettes avec 3 médaillons par personne et les accompagnements et déposer les herbes et les pousses de betterave.

