

Cœur de filet de bœuf

du Simmental à la ficelle aux truffes noires

Ingrédients pour 4 personnes

1 pièce de 800 g de cœur
de filet de bœuf bien rassis
150 g truffe noire nettoyée
et épluchée
fleur de sel
poivre mignonnette
sucre
2 l bouillon légumes (voir bases)
600 g épinards frais, équeutés,
blanchis et refroidis
60 g beurre
2 œufs cuits durs
20 g ciboulette
1 pied de cardon (ou un bocal
de 800 g net égoutté)
1 l eau
50 g sucre
2 g acide ascorbique
20 g sel

Préparation

Couper le pied de cardon en tronçons de 6 cm de long et le cuire dans un blanc (soit l'eau additionnée de sucre, sel et acide ascorbique) jusqu'à ce qu'il soit fondant. Compter 1 h 15 environ.

Couper 100 g de truffe en fins bâtonnets et les piquer régulièrement tout autour du filet de bœuf. Assaisonner de sel et poivre. Envelopper la viande d'un papier film beurré, à la manière d'un torchon, le percer.

Mixer les épinards avec un peu d'eau, passer au chinois fin. Ne récupérer que le jus ; réserver.

Émincer le reste des truffes en petits dés. Réserver.

Porter le bouillon à ébullition ; y pocher la viande 16 à 18 minutes à petit frémissement (la température à cœur doit être de 35°). Laisser reposer 10 minutes.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et les couper séparément en fine brunoise. Réserver.

Chauffer le jus d'épinard, additionné de quelques flocons de beurre pour l'onctuosité. Assaisonner de sel, poivre et une pincée de sucre. Ajouter les dés de truffe et la brunoise d'œuf ; servir tiède en saucière. Couper le filet en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, le parsemer de fleur de sel et poivre mignonnette.

Répartir les cardons dans les assiettes et les parsemer de ciboulette ciselée.

