Ragoût de jarret de boeuf au pinot noir, Mousseline de courge et ail noir à la sauge

Laura Rod

L'Auberge de Corcelles-le-Jorat, ben ouais
Le Village 3
1082 Corcelles-le-Jorat

Label Fait Maison
Slow Food Alliance des Chefs

Co-Présidente de Slow Food Suisse et membre du Label Fait Maison, Laura Rod est la première femme Vaudoise à obtenir le diplôme fédéral de Cheffe de cuisine.
Elle partage son temps entre la formation des apprentis CFC et AFP en donnant les cours interentreprises à Pully et son auberge-épicerie « ben ouais » située à Corcelles-le-Jorat. Avec son entreprise, elle combat les injustices sociales dans l'agro-alimentaire et mets en place un système d'économie circulaire avec un concept zéro déchet.

4 personnes

INGRÉDIENTS

Ragoût de jarret de boeuf au pinot noir

400g jarret de boeuf désossé
400g épaule de boeuf (palette)
80g carotte, céleri et oignons en cubes
1 gousse d'ail hachée
120g pinot noir
400g fond brun de veau
240g demi-glace de veau
sel, poivre

Mousseline de courge à l'ail noir à la sauge

PRÉPARATION

Plaisir et (al)chimie, ben ouais

Ragoût de jarret de boeuf au pinot noir

Chauffer le four à 180°C - chaleur tournante
Couper la viande en morceaux de 30-40g
Assaisonner de toutes parts et faire colorer dans une cocotte allant au four
Ajouter les légumes et faire revenir légérement
Ajouter l'ail
Déglacer au vin rouge et réduire au sirop
Mouiller avec le fond brun et la demi-glace
Porter à ébullition puis braiser au four à couvert pendant 1h30.
Contrôler la cuisson de la viande: couper un morceau en 2, s'il parait sec - prolonger la cuisson pendant au moins 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit juteuse
Sortir la viande et réserver au chaud

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Ragoût de jarret de boeuf au pinot noir, Mousseline de courge et ail noir à la sauge

1 courge butternut (ou autre) de 500g
1 bouquet de sauge
50g ail noir
1 tête d'ail
huile de colza
sel, poivre

Retirer les légumes à travers une passeoir et mettre la sauce dans une sauteuse
Réduire la sauce jusqu'à une consistance brillante et nappante. Lier si nécessaire. Réctifier l'assaissonnement.
Napper la viande de sauce et servir

Mousseline de courge à l'ail noir à la sauge

Chauffer le four à 180°C - chaleur tournante
Coupe la courge en 2 et vider les pépins
Mettre sur une plaque allant au four avec un papier sulfurisé
Huiler et saler la courge généreusement
Remplir la cavité avec la sauge
Couper la tête d'ail en deux
Poser la courge, côté coupé en bas sur la plaque
Ajouter l'ail en chemise coté coupé en bas et huiler
Mettre au four pendant 40 minutes
Sortir du four et prélever la chair de la courge à la cuillère. Retirer la sauge et jeter la peau de la courge
Mettre la chair dans un bol mixer.
Ajouter l'ail rôti sans la chemise, l'ail noir et mixer finement en purée
Rectifier l'assaisonnement.
Frire quelques feuilles de sauge fraîche pour la décoration.
Saler après la friture

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE