

Auteur	<b>Ludovic Carpuat. Chef de cuisine Résidence de France à Moscou</b>
Recette pour	<b>Bœuf "Bourguignon", tatin de champignon à la crème, sorbet Borsch, tempura d'oignon rouges et huile de canneberges, tuile de pain Borodinsky.</b>
6	

Quantité		
	<b>1) Bœuf "Bourguignon"</b>	<b>3) Sorbet " Borsch"</b>
100g	Lardons	1 oignon
3	Cuillère à Soupe d'huile de tournesol	1 poireau
2 pièces	Oignons	500g Chou blanc
20 g	Farine	500g Betterave rouge
800g	Bœuf ( Macreuse, Gîte, paleron..)	200g Céleri Rave
700 g	Vin rouge	1 Cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
2 Pièces	Gousse Ail	20g Huile de tournesol
1 Pièce	Bouquet garni	3 Gousses d'ail
100g	Carottes	PM Thym/ Laurier
PM	Sel/ poivre	
	<b>2) Tatin de champignons à la crème</b>	<b>4) Tempura d'oignons frits</b>
200 g	Pate feuilleté	100g Oignons rouges
200g	Champignon de Paris	50g Farine
50g	Echalottes	Huile pour friture
50g	Oignons nouveaux	
PM	Crème épaisse	
	<b>5) Huile de canneberges</b>	<b>6) Tuile de pain Borodinsky</b>
100g	Caneberges	1 pièce
100g	Huile de Pépins de Raisins	
10 g	Vinaigre blanc	

## METHODE

### 1) Bœuf " Bourguignon"

**Ciseler** les oignons. Peler l'ail .Tailler la carotte en **brunoise** et les lardons en **allumettes**.

Détailler la viande en cubes.

**Singer** et assaisonner les morceaux de viande.

**Saisir** la viande dans un sautoir, ajouter les oignons, l'ail et la brunoise de carottes et les lardons.

**Déglacer** au vin rouge.

Ajouter le **bouquet garni**.

Laisser mijoter 1h30 à feu doux et couvert.

### 2) Tatin de champignons à la crème

Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 millimètres.

Cuire la pâte **feuilletée à blanc**, entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

**Réserver**

Laver et **escaloper** les champignons.

**Suer** les échalottes au beurre, une fois blond, ajouter les champignons.

Ajouter la crème et réduire.

**Débarrasser** une fois cuit, ajouter oignons blancs **ciselés** et disposer sur la pâte feuilletée.

Réserver

### 3) Sorbet Borsch

Portez 1,5 l d'eau à ébullition avec un oignon caramélisé, thym, laurier, **ail en chemise**.

Lavez le chou blanc, éliminez les feuilles abîmées, coupez-le en quatre, Ôtez le coeur et taillez les feuilles en **julienne**.

Taillez les betteraves, pelées et rincées, en julienne, à l'exception d'une que vous râpez et mélangez au vinaigre.

Pelez le céleri et l'oignon. Ciselez-les. Débitez le blanc de poireau en menus morceaux.

Après 20 min d'ébullition, ajoutez les légumes (sauf la betterave râpée). Couvrez et laissez mijoter, sur feu doux, pendant 50 minutes.

Incorporez la betterave râpée au liquide de cuisson.

Mixer, **chinoiser**.

Refroidir. Vérifier assaisonnement. Laisser **maturer**.

Mettre au congélateur, **turbiner**.

#### 4) Tempura d'Oignons Rouges

Peler, émincer l'oignon rouge sur une épaisseur d'1 mn.

Placer les oignons dans un saladier, verser la farine **tamisée**.

Enlever l'excédent de farine, frire à 160 degrés.

Débarrasser dans plaque avec papier absorbant.

Réserver

#### 5) Huile de Canneberges

Tiédir l'huile de Pépins de raisins à 68 Degrés.

Verser les canneberges et le vinaigre.

Réserver au frais minimum 12 heures.

Chinoiser au chinois étamine.

#### 6) Tuile de pain Borodinsky

Tailler des tranches fines de pain, former et déshydrater au four.

## Vocabulaire Technique

**Ciseler:** Détailler en petits dés des oignons ou des échalottes.

**Brunoise:** Petits cubes de légumes de 1 à 2 mm de côté.

**Singer:** Opération qui consiste à saupoudrer de farine des éléments que l'on a préalablement fait revenir dans de la matière grasse,

**Saisir:** Démarrer la cuisson d'un aliment à feu vif pour provoquer la coagulation quasi immédiate en surface.

**Déglacer:** Ajouter un peu de liquide froid sur des sucs de cuisson caramélisés (pincés) afin de les dissoudre.

**Bouquet garni:** Queues de persil, thym et laurier ficelés, peut aussi contenir du vert de poireau ou du céleri.

**Cuire à blanc:** Opération qui consiste à cuire une croûte vide faite de pâte brisée ou de pâte à foncer complétement.

**Réserver:** Mettre de côté une partie des aliments au cours de la préparation pour les utiliser plus tard.

**Escaloper:** Trancher dans le sens transversal de la viande, des champignons, des filets de poisson.

**Suer:** faire chauffer à feu doux, avec peu de matière grasse, un aliment afin qu'il rende de l'eau.

**Débarrasser:** changer une préparation de récipient en la transvasant de l'ustensile de cuisson.

**Ail en chemise:** Terme utilisé en cuisine pour désigner une tête d'ail ou une gousse qui n'a pas été pelée et qui est cuit entier.

**Julienne:** La julienne est une manière de tailler les légumes, en minces lanières de 4 à 5 cm sur 1

**Chinoiser:** Tranches, généralement de légumes, très fines émincées en filaments réguliers.

**Maturer:** La maturation est le repos d'un mix à glace ou à sorbet durant 24 heures à 4 °C.

**Turbiner:** Faire prendre un appareil à crème glacée ou à sorbet dans une sorbetière.

**Tamiser:** Tamiser. Faire passer une préparation à travers un tamis pour éliminer les morceaux.