

HOT-DOG DE BOEUF FAÇON ROSSINI

Cuisiné par le chef **Thomas CLOUET**



Pour 4 personnes

1 tranche de bœuf (rumsteck, poire ou merlan) d'environ 200 g et de 2 cm d'épaisseur
2 tranches de foie gras cru d'environ 50 g chacune et de 2 cm d'épaisseur

Confit d'échalotes :

4 belles échalotes
1 bâton de cannelle
1 étoile de badiane

Astuce

Si le vin rouge est un peu **trop tannique**, ajouter un peu plus de **sucre** pour rééquilibrer le confit d'échalotes.

100 g de champignons de Paris
1 branche de persil plat
4 pains hot-dog
2 cs d'huile neutre (type pépins de raisin)

25 cl de vin rouge
10 g de sucre semoule
25 g de beurre, sel et poivre

Ustensiles

1 casserole
1 cuillère en bois
1 poêle antiadhésive
1 poêle tout inox
1 pince à viande
Papier d'aluminium
1 couteau de cuisine
1 couteau à pain



HOT-DOG DE BOEUF FAÇON ROSSINI

1. Préparer le confit

Peler et émincer très finement les échalotes.

Faire fondre 10 g de beurre dans la casserole, ajouter les échalotes, saler et faire revenir 1 minute sans coloration. Verser le vin, ajouter la cannelle, la badiane et le sucre, et cuire jusqu'à complète évaporation du liquide en mélangeant régulièrement.

Hors du feu, ajouter 10 g de beurre, saler et poivrer.

2. Préparer la viande

Saler le foie gras et la viande de bœuf sur chaque face.

Chauffer vivement la poêle antiadhésive et colorer le foie gras 20 secondes par face. Le laisser refroidir et le couper en lanières ou en cubes.

Chauffer à feu vif 1 cs d'huile dans la poêle tout inox et saisir la viande de bœuf 1 minute 30 par face.

La laisser reposer 3 minutes sous une feuille de papier d'aluminium avec 5 g de beurre et la couper en lanières ou en cubes.

Ajouter le jus de la viande au confit d'échalotes et mélanger.

3. Préparer la garniture

Couper la base du pied des champignons, laver rapidement les chapeaux et les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur. Chauffer vivement 1 cs d'huile dans la poêle antiadhésive et dorer les tranches de champignon 1 minute par face, saler et poivrer. Laver et effeuiller le persil.

4. Faire le montage

Chauffer les pains à hot-dog et les ouvrir.

Tartiner leur base de confit d'échalotes, les garnir de viande de bœuf, de foie gras et de champignons et décorer de persil.

5. Enjoy !