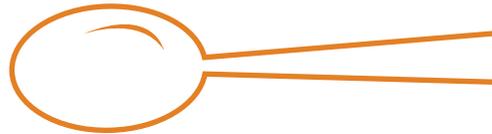


# BERTINCHAMPS & SANG-HOON DEGEIMBRE

BOEUF LIMOUSIN À LA BERTINCHAMPS  
ESPRIT D'UNE BÉARNAISE

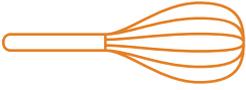


*Recette à la Bertinchamps Brune  
élaborée par le chef  
Sang-Hoon Degeimbre  
de L'air du temps\*\**  
[www.airdutemps.be](http://www.airdutemps.be)



## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- ▶ 1,3 kg de côte de bœuf limousin
- ▶ 5 bouteilles de Bertinchamps Brune
- ▶ Quelques carottes et oignons
- ▶ 200 g d'échalotes
- ▶ 120 g de verjus
- ▶ 200 g d'estragon
- ▶ 300 g d'huile de pépin de raisin
- ▶ 3 tomates vertes jangajji (façon pickles)
- ▶ Wazabi
- ▶ Extrait d'estragon
- ▶ Ecorce de bergamote en brunoise
- ▶ 2 avocats
- ▶ 1 jaune d'œuf
- ▶ Teinture de pomme
- ▶ Sel et poivre
- ▶ Jeunes pousses du moment



# LA RECETTE

## Au préalable

Mariner la côte de limousin dans la bière durant 12 heures dans un frigo à 3°.

## Préparation

### ► BŒUF MARINÉ ET POÊLÉ

Saler puis colorer la viande dans une poêle chaude avec un trait d'huile de pépin de raisin, en la retournant toutes les 30 secondes.

Entre chaque poêlage, laisser reposer la viande 15 minutes dans un four à 90°. Recommencer 3 fois.

### ► EXTRAIT DE BERTINCHAMPS

Réduire à consistance de sirop la bière qui a servi à la marinade avec un peu de carottes et d'oignons hachés pour qu'il reste 300 à 400 g. Filtrer et réserver.

### ► CONDIMENT À L'ESTRAGON

Hacher les échalotes et les mariner dans le verjus\*. Réserver.

Blanchir l'estragon et le refroidir aussitôt à l'eau glacée. Travailler l'estragon au thermomix avec l'huile de pépin de raisin à 80° vitesse 8 pendant 20 minutes. Débarrasser et laisser décanter cette huile d'estragon.

Passer les tomates à l'extracteur de jus et conserver les deux résultats (jus et extrait).

Constituer un condiment en associant les échalotes marinées, l'huile d'estragon, le jus et l'extrait des tomates, le wazabi, l'extrait d'estragon et un peu d'écorce de bergamote. Rechercher l'équilibre.

### ► FRITES REVISITÉES

Pour épater les amis, remplacer les frites traditionnelles du steak béarnaise classique par de délicieuses frites d'avocat.

Couper 6 fines lamelles d'avocat et les entourer de ficelles de pomme de terre. Enrober ensuite ces rouleaux de maïzena puis les emballer bien serrés dans du papier célophane. Réserver au congélateur.

Avant de dresser, faire frire les rouleaux d'avocat dans une poêle chaude avec de l'huile de pépin de raisin. (2 cuissons)

### ► GUACAMOLE

Ecraser le reste des avocats à l'aide d'un pilon pour obtenir un guacamole nature.

### ► BÉARNAISE REVISITÉE

Cuire le jaune d'œuf au thermomix à 70° pendant 20 minutes. Y associer un peu d'extrait de Bertinchamps, la teinture de pomme (afin d'obtenir une couleur verte), du sel et du poivre. Rechercher l'équilibre.

### ► LAQUAGE DE LA VIANDE

Laquer la viande au pinceau avec l'extrait de Bertinchamps puis laisser reposer 5 minutes avant la découpe.

## Dressage

Dresser harmonieusement l'assiette avec les différentes préparations et les jeunes pousses du moment.

\*« Le verjus est le jus acide extrait des raisins n'ayant pas mûri. Il peut remplacer le jus de citron ou le vinaigre dans les vinaigrettes, les moutardes ou autres sauces. »

Retrouvez la vidéo de la recette sur notre page facebook & notre site internet [www.bertinchamps.be](http://www.bertinchamps.be)