



FICHE RECETTE 3

*Boeuf de l'élevage Brier,
légumes du marché en pot au feu, siphon crème de brebis
de la ferme Hottier de Neufchef*

par le Chef Fabrice RUFFAUX du restaurant « Le P'tit Bistro d'Ethan »
à Thionville



Fromage de Brebis et Pommes de Terre



... de la Ferme Hottier à Neufchef



Bœuf de l'Élevage Brier



4 pers. 45 min facile

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de filet de bœuf de l'Élevage Brier à Rochonvillers (Qualité MOSL)
- 50cl de bouillon de pot au feu
- 10 cl de sauce soja
- 2 carottes, 1 poireau
- 1 branche de céleri, 2 navets
- 4 feuilles de chou vert
- 2 belles pommes de terre de la Ferme Hottier de Neufchef (Qualité MOSL)
- Crème
- Fromage de brebis de la Ferme Hottier de Neufchef (Qualité MOSL)
- Sel, poivre, beurre

PRÉPARATION

- Eplucher tous vos légumes et les tailler en petits cubes ; conserver les feuilles de céleri.
- Faire blanchir les 4 feuilles de chou vert, les réserver.
- Cuire les légumes dans le bouillon à pot au feu une dizaine de minutes ; les égoutter et garder le fond de cuisson. Pendant la cuisson des légumes préparer le siphon.
- Faire fondre doucement le fromage de brebis et la crème. Une fois la préparation fondue, la passer dans le siphon.
- Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et faire revenir les filets de bœuf (cuisson bleue).
- Ajouter la sauce soja dans votre bouillon de bœuf et faire bouillir le tout. Couper le feu et laisser infuser le bœuf dans le bouillon.
- Dresser la feuille de chou vert dans le fond de l'assiette, y déposer vos légumes. Déposer votre filet de bœuf sur l'assiette, décorer avec une chips de jambon, quelques pousses de poireaux et de pois.
- Prendre 2 verrines, et mettre dans l'une le siphon de brebis et dans l'autre le jus du pot au feu.



Retrouvez l'ensemble des établissements labellisés sur : qualite.mosl.fr

MOSL
MOSELLE SANS LIMITE

www.mosl.fr



Tous droits réservés - Crédit photos : DR