Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bife com molho de cafe

Ingrédients

800 gr de tache noire, 1 gousse d'ail, 40 ml de café type «Espresso», 25 cl de porto, Beurre, 25 cl de crème, Poivre vert en saumure, 400 gr de pomme de terre rattes, 1 botte de pourpier, Fleurs comestibles, Huile d’olive, Sel, Poivre,

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Laver et couper les rattes en quatre. Les colorer dans une sauteuse avec l’huile d’olive.
Continuer la cuisson au four en ayant pris soin de les saler et les poivrer.
Masser la viande avec le sel.
Dans une poêle, mettre la gousse d’ail et l’huile d’olive. Colorer la viande sur chacune des faces. Enfourner pendant 8 minutes.
Déglacer la poêle avec le porto, et laisser mijoter pendant 3 minutes. Dans la même poêle, incorporer le poivre vert, verser le café et la crème et bien mélanger. Laisser mijoter pendant quelques minutes jusqu’à épaississement. Réserver.
Faire chauffer l’huile et le beurre dans une grande poêle, et y remettre la viande pour la rendre croustillante. Laisser reposer quelques minutes, et découper de fines tranches.
Dresser sur une assiette chaude les tranches de viande avec un cordon de sauce, le pourpier et les pommes de terre. Décorer éventuellement avec des fleurs comestibles.

Notes :