



**Mmmmh!**

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

## **Côte à l'os charolaise, cuisson en intervalles, béarnaise d'huitres, navets glacés.**



### **Ingrédients**

1 côte à l'os charolaise, 8 navets, Huile d'olive, 100g de beurre, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym, , , Pour la béarnaise aux huitres, , 1 bouquet d'estragon, 1 Botte de cerfeuil, 3 càs de vinaigre de vin blanc, 40 cl de vin blanc, 3 échalotes, 5 oeufs, 500 g de beurre , 6 huitres, ,

### **Préparation**

Entailler le gras de la côte à l'os à l'instar d'un magret de canard. Saler la viande. Colorer la côte sur le gras ciselé, puis à plat de chaque côté.

Laisser la viande reposer 6 minutes.

Enfourner la viande dans un four préalablement préchauffé à 180°C pendant 6 minutes puis la sortir et la laisser reposer pendant à nouveau 6 minutes.

Faire chauffer une poêle avec un voile d'huile et ajouter la viande. Une fois la poêle bien chaude, ajouter le beurre, le thym et l'ail écrasé.

Saisir à nouveau la viande en nappant avec le beurre récupéré en inclinant la poêle.

Faire griller les graines de sésame à sec dans une poêle. Réserver.

Peler les navets

Cuire les navets à l'eau bouillante salée et légèrement sucrée, puis les faire revenir dans le beurre avec un peu de sucre pour les glacer. Assaisonner.

Préparation de la béarnaise aux huitres :

La gastrique :

Ecraser le poivre (au mortier par ex.), ciseler les échalotes. Déposer le tout dans un poêlon. Ajouter un 1 volume de vinaigre pour 4 volumes de vin blanc (par ex. 10 cl de vinaigre pour 40 cl de vin blanc). Y ajouter la moitié de l'estragon grossièrement taillé. Faire chauffer à feu vif à découvert. Laisser réduire presque à sec. Passer le liquide au chinois fin et réserver.

Ouvrir les huitres et les passer au blender. Tamiser le jus d'huitres et l'incorporer à la gastrique.

Le beurre clarifié :

Faire fondre doucement le beurre dans une petite casserole. Lorsque le beurre est devenu liquide, ôter la pellicule blanche (la caséine) qui flotte en surface avec une cuiller ou une petite louche. Transvaser ensuite le beurre dans un récipient en évitant de verser les résidus blancs du fond (le babeurre ou petit lait). Réserver.

Monter la sauce :

Diluer les jaunes d'oeufs avec 6 à 8 cuillers à soupe de gastrique (en fonction de son acidité) dans une casserole puis mélanger au fouet en faisant des 8. Déposer la casserole sur feu très moyen voire faible et continuer à fouetter en 8. Le mélange va mousser et monter. Dès que le fouet laisse des traces persistantes dans cette émulsion, ôter du feu immédiatement. Verser ensuite lentement en fin filet le beurre clarifié dans l'émulsion et continuer à fouetter en huit. La sauce va alors continuer à monter et prendre une consistance de mayonnaise. Eviter alors de remettre cette sauce en contact avec la chaleur directe : elle risquerait de tourner et de se défaire. Dès que la quantité suffisante est atteinte, arrêter de fouetter. Ajouter les herbes hachées en finale. Saler et éventuellement poivrer.

Servir la côte l'os coupée en tranches avec les asperges, les navets et la béarnaise aux huitres

### **Notes :**

.....