

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Joes

Parmentier de bœuf et cèpes au vin de Cahors



Recette de Patrick SOULIÈRE Le Lion
d'Or (23-Aubusson)



TEMPS

Préparation : 35 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 20 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 queue de bœuf
- 1 joue de bœuf
- 1 oignon - 1 carotte - 1 botte de persil
- 2 litres de vin de Cahors
- 1 litre de fond de veau
- 600 g de cèpes
- 1 kg de pommes de terre
- 0,2 litre de lait
- Beurre
- Huile d'olive
- 3 œufs

Panade :

- 75 g de farine
- 45 g de beurre fondu
- 12 cl de lait



PRÉPARATION

1. Cuire la joue et la queue en daube avec la garniture.
2. Faire revenir les cèpes à l'huile d'olive puis ajouter le persil concassé.
3. Séparer la viande de la sauce et laisser refroidir.
4. Préparer une panade (ajouter le beurre fondu à la farine et délayer avec le lait), faire une purée, puis ajouter la panade et les œufs.
5. Dans un moule en inox, faire un fond avec l'appareil puis monter les côtés du cercle, ajouter la viande coupée en dés et mélanger aux cèpes et persil avec un peu de sauce puis refermer avec de la purée.
6. Cuire au four à 200° pendant 20 min.
7. Démouler et faire une entame pour ajouter la sauce avec les cèpes.

Crédit photo