

Côte de boeuf alt.1886 rôtie au romarin, jus de viande au vin rouge, écrasé de pomme de terre de Noirmoutier au suprême de truffe & légumes d'été façon ratatouille

Chef Rodolphe Regnaud
Restaurant - Auberge du pont
Membre des Toques d'Auvergne



Cuire la côte de boeuf alt.1886 à basse température

Préchauffer le four à 60°C. En parallèle, parer la côte de boeuf avant de la ficeler et réserver la parure. Filmer la côte de boeuf avec un papier cellophane puis la mettre à cuire au four pendant 1h30.

Préparer la ratatouille

Commencer par tailler tous les légumes en mirepoix (cubes de 1 cm). Dans une cocotte, faire suer les oignons avec 3 gousses d'ail hachées et un peu de sel. Ajouter les poivrons puis l'aubergine et les courgettes. Bien faire suer les légumes avant d'ajouter la concassée de tomates et laisser cuire 30min à couvert, en mélangeant régulièrement.

Préparer l'écrasé de pomme de terre

Faire cuire les pommes de terre en robe de champ puis les éplucher. Les écraser avec 80g de beurre puis incorporer le suprême de truffe

Préparer le jus de viande au vin rouge

Dans une casserole, faire revenir les parures de la côte de bœuf **alt.1886** avec un filet d'huile d'olive. Dès le début de la coloration, mettre à suer les échalotes ciselées et la carotte. Ajouter le vin rouge et laisser réduire puis le fond de veau et laisser infuser 30 minutes. Enfin, filtrer et monter la sauce avec 20g de beurre.

Finaliser la cuisson de la côte de boeuf alt.1886

Dans une poêle, mettre un fond d'huile d'olive. Lorsque celle-ci est bien chaude, mettre la côte de boeuf assaisonnée à la fleur de sel*. Après avoir obtenu une belle caramélisation d'un côté, retourner la côte de boeuf puis ajouter le beurre (50g), 2 à 3 gousses d'ail et le romarin. Bien arroser la côte de boeuf avec le beurre pour nourrir la viande. Retirer la côte de la poêle, la laisser reposer 5 minutes pour que les chairs se détendent avant de couper la côte en tranches.

Pour le dressage, disposer la ratatouille en disque à l'aide d'un emporte pièce. Former 3 quenelles d'écrasée de pomme de terre et ajouter 2 à 3 tranches de côte de boeuf alt.1886. Finaliser le dressage avec quelques pousses d'oseille rouge et servir le jus en saucière ou versée délicatement sur l'assiette.

Ingrédients :

1 côte de boeuf (800g)
1 tête d'ail
150g de beurre demi-sel
10 cl d'huile d'olive
2 branches de romarin
Jeunes pousses d'oseille rouge
Sel

Ingrédient pour la ratatouille :

2 oignons
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 aubergine
2 courgettes
500g de concassée de tomate

Ingrédients pour le jus de viande au vin rouge :

2 échalotes
1 carotte
10 cl de vin rouge
10 cl de fond de veau

Ingrédients pour l'écrasée de pomme de terre :

500g de pomme de terre de Noirmoutier
1 boîte de suprême de truffe

* Astuce du chef : ne pas poivrer au début pour ne pas brûler le poivre.



Depuis 2005, **RODOLPHE REGNAULD** est à la tête du restaurant L'Auberge du Pont, à Pont-du-Château (63). Breton d'origine, il n'hésite pas à mélanger le terroir auvergnat à celui de la côte atlantique afin de proposer une cuisine à son image. Aujourd'hui, Rodolphe Regnauld fait partie des Toques d'Auvergne et a en sa possession le titre de Maître Restaurateur.