

*Déclinaison de boeuf alt.1886 :  
effilochée de joue, tataki,  
tartare de filet & légumes croquants*

Chef Mathieu Barbet  
Restaurant - Château de Codignat  
Membre des Toques d'Auvergne



**Préparer l'effilochée de joue**

Commencer par couper le vert d'un poireau en grosse lanières puis émincer les échalotes, les carottes et l'oignon. Parer la joue de boeuf **alt.1886** avant de la détailler en 4 gros morceaux. Pour la cuisson, verser un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faire revenir la viande. Incorporer les légumes coupés et les 5 gousses d'ail entières avant d'ajouter le bouquet garni. Faire revenir le tout pendant 2 à 3 minutes. Enfin, mouiller à hauteur avec de l'eau froide et laisser cuire à couvert pendant 4h.

Après 4h de cuisson, sortir la joue de boeuf\* et mettre à réduire le bouillon de 3/4, à feu doux. Poursuivre la préparation en effilochant la joue de boeuf jusqu'à obtenir de petits filins. A l'aide d'un cellophane, former 2 boudins de viande et les mettre au réfrigérateur pendant 1h. Enfin, retirer le boudin du frigo après le temps imposé, retirer le cellophane et réaliser des tranches de 1 à 2 cm. Assaisonner les boudins à l'aide de la vinaigrette.

**Préparer les légumes croquants**

Dans un premier temps, faire une julienne avec quelques pois gourmands puis se munir d'un économe pour faire des fines lamelles d'asperge et réserver le tout. Après avoir réalisé une brunoise de carottes et de courgettes, effectuer une cuisson à l'anglaise des différents légumes. Plonger 1 à 2 minutes dans l'eau bouillante le mélange carottes/courgettes puis 2 à 3 minutes le reste des pois gourmands. Pour stopper la cuisson, mettre les légumes dans l'eau froide.

En parallèle, couper en fines lamelles les radis, la demi-pêche et la demi-pomme. Enfin, se munir des lamelles de pommes et les faire tremper dans le jus d'un demi citron.

**Préparer la vinaigrette**

Récupérer 5cl de bouillon réduit et le verser dans un récipient. Ajouter l'huile de cacahuète, le vinaigre balsamique. Saler et poivrer.

**Préparer le tataki**

Dans le filet, tailler 4 belles lanières de viande et réserver les parures (environ 100g). Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, saisir les lanières de viande avec les blancs de poireaux préalablement coupés en biseau. Dès que la viande est colorée, la retirer de la poêle. Prolonger la cuisson des poireaux pendant 3 minutes en ajoutant une noisette de beurre et de l'eau pour déglacer. Réserver la viande sur une assiette et assaisonner de vinaigrette.

**Préparer le tartare**

A l'aide d'un couteau, hacher en de morceaux fins, le reste du filet puis émincer les échalotes. Mélanger le tout avec la brunoise cuite à l'anglaise (carottes & courgettes). Lier la préparation avec la moitié de la vinaigrette.

Pour le dressage, se munir d'un emporte pièce pour le tartare, le remplir sur une moitié et disposer les blancs de poireaux biseautés sur l'autre côté. Dans cette même assiette, mettre une tranche de tataki et 2 à 3 disques d'effilochée de joue de boeuf. Apporter la touche finale en disposant une asperge et les lanières coupées à l'économe, des pignons de pin torréfiés, des pois gourmands (cuits et crus), les radis, les tranches de pomme et de pêche. Terminer en ajoutant un filet de vinaigrette à l'ensemble de l'assiette.

**Ingrédients pour l'effilochée de joue de boeuf :**

600g de joue de boeuf **alt.1886**  
 100g de carottes  
 Le vert d'un poireau  
 1 échalote  
 1 oignon  
 5 gousses d'ail  
 Sel - Poivre du moulin  
 Bouquet garni

**Ingrédients pour le tataki et le tartare de boeuf :**

400g de filet de boeuf **alt.1886**  
 100g d'échalotes  
 100g de carottes  
 200g de courgette  
 150g de pignons de pin

**Ingrédients pour les légumes croquants :**

Le blanc d'un poireau  
 1 botte d'asperges vertes  
 10 pois gourmands  
 1/2 pomme  
 Le jus d'1/2 citron  
 1/2 pêche  
 10 radis

**Ingrédients pour la vinaigrette :**

5cl d'huile de cacahuète (ou de noisette)  
 3cl de vinaigre balsamique  
 Sel - Poivre

\* Astuce du chef : pour contrôler la cuisson de la joue, vérifier que la gélatine soit fondante et que la viande s'effiloche facilement.



Entre les murs du Château de Codignat (63), **Mathieu Barbet** propose une cuisine classique, relevée d'une pointe de modernisme et de créativité. Respectueux des produits, il embarque les papilles de ses clients à travers une balade aux saveurs auvergnates.

Le chef fait partie des membres des Toques d'Auvergne.