



*Côte de boeuf alt.1886 cuite
en croûte de sel, poêlée de
champignons de vernusse*

Chef Matthieu Omont
Restaurant - Hôtel de France
Membre des Toques d'Auvergne

Préparer la viande

Après avoir paré la double côte de bœuf **alt.1886**, la ficeler fermement. Commencer par passer une ficelle entre les deux côtes puis une ficelle sur chacun des côtés extérieurs de la pièce pour finir de serrer la viande. Récupérer les parures pour le jus. Dans une sauteuse qui passe au four, faire fondre du beurre avec un filet d'huile de pépin de raisin*. Après avoir assaisonné la double côte de bœuf avec un peu de sel et du poivre, la saisir avec sa parure. Veiller à bien colorer toutes les faces.

Préparer le jus

Pendant la coloration de la viande, réaliser une brunoise de carottes, écraser une gousse d'ail et émincer les oignons nouveaux avec leurs fanes ainsi que l'échalote. Une fois la côte colorée, la retirer de la poêle et ajouter la garniture aromatique (*ail, bouquet, carotte, oignon et échalote*) et laisser suer. Remettre la double côte dans la sauteuse et rôtir le tout au four pendant 15 minutes à 180°C (*pour une cuisson saignante*).

À la fin de la cuisson, sortir la sauteuse du four et réserver la double côte. Dégraisser la garniture aromatique en l'égouttant à l'aide d'une passoire puis la remettre à chauffer dans la sauteuse. Dès que la poêle est chaude, déglacer au vin blanc de St Pourçain et laisser réduire à sec. Ajouter alors le fond de veau brun lié. Après une réduction d'une dizaine de minutes (*plus ou moins selon la consistance souhaitée*), filtrer le jus à l'aide d'un chinois étamine. Ajouter 10g de beurre et monter la sauce au fouet avant de la réserver dans une casserole à température ambiante.

Préparer la croûte de sel

Pour préparer la croûte de sel, commencer par peser les différents ingrédients. Dans un mélangeur, mettre la farine, le sel gris et les herbes aromatiques avant de faire « tourner » à petite vitesse. Ajouter peu à peu l'eau jusqu'à ce que la pâte s'amalgame sans coller. Une fois prête, étaler la pâte de façon à ce qu'elle puisse entourer la côte, sur une épaisseur comprise entre 0,5 et 1 cm. Après avoir ôté les ficelles, poser la double côte sur la pâte et entourer les os de papier aluminium pour qu'ils ne brûlent pas. Refermer la pâte hermétiquement sur la côte pour réaliser une cuisson à l'étouffé. Sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé, mettre au four une vingtaine de minutes à 220°C.

Préparer la poêlée de champignon

Émincer finement l'échalote et couper les champignons (shiitakés, pleurotes grises) de façon à ce qu'ils soient tous de la même taille. Saisir les champignons préalablement salés 2 minutes à l'huile de pépins de raisin très chaude. Une fois cette première cuisson terminée, égoutter les champignons avant de les remettre à cuire, pendant 5 à 7 minutes, avec du beurre. Enfin, ajouter l'échalote 1 minute avant la fin de la cuisson.

Après avoir retiré la double côte du four, enlever l'aluminium avant de la couper par le milieu puis séparées les côtés de la croûte et ôter les os. Pour le dressage, couper les côtes en tranches au dernier moment et disposer 2 à 3 tranches de côte de bœuf alt.1886 dans l'assiette. Former un boudin de champignons cuits et ajouter quelques pleurotes jaunes crues. Finaliser avec un filet de jus de viande.

Ingédients pour la viande et son jus

1 double côte de boeuf **alt.1886** et sa parure
 2 oignons nouveaux
 3 carottes
 1 gousse d'ail
 1 échalote
 1 bouquet garni (*sarriette, sauge, origan, laurier*)
 Beurre
 Huile de pépins de raisin
 sel et poivre
 25cl de tréfallier (*vin blanc de St Pourçain*)
 300g de fond de veau brun lié

Ingédients pour la poêlée de champignon :

700g de champignons très frais (shiitakés, pleurotes grises)
 Quelques pleurotes jaunes crues (ou des pholiotés des peuplier)
 1 échalote
 Huile de pépins de raisin
 20 à 25g de beurre
 Sel et poivre

Pour la côte en croûte de sel

375g de farine
 375g de sel gris
 15g d'herbes aromatiques séchées (thym, romarin, origan...)
 350g d'eau (ajuster en fonction de la pâte

* astuce de chef : l'huile de pépin de raisin permet de monter plus haut en température sans brûler et le beurre permet d'obtenir une belle coloration pour nourrir la viande.

C'est à Montmarault (03), que **Matthieu Omont** laisse exprimer son savoir-faire culinaire. Dans la cuisine de son établissement l'Hôtel de France, le chef allie produit du terroire et raffinement pour le plus grand bonheur de ses clients.

En plus de faire partie des membres des Toques d'Auvergne, **Matthieu Omont** a remporté en 2006, le titre d'Apprenti d'Or.

