



Prenez de la hauteur sur la viande

*Faux-filet de boeuf alt.1886
en croûte de foin de cistre*

Chef Jacques Marcon
Restaurant - Jacques et Régis Marcon 3 étoiles Michelin
Membre des Toques d'Auvergne



Préparation de la viande en croûte de foin

Parer le faux-filet de boeuf **alt.1886** et découper les parures en morceaux avant de les réserver. Une fois le filet à nu (sans gras et sans chaînette), colorer la viande dans une poêle bien chaude, graissée à l'huile en ajoutant une noix de beurre. Saler et poivrer la pièce de boeuf, la retirer du feu et verser le jus par-dessus.

Préalablement préparée, fariner légèrement la pâte à pain avant de la dégazer. Après l'avoir étalé au rouleau, disposer les 3/4 du foin sur la pâte, la viande puis le reste du foin avant de refermer le tout sur le faux-filet. Retourner la pièce sur une plaque farinée et enfourner 30 minutes à 220°C.

Sortir la viande du four et veiller à vérifier qu'elle affiche une température de 35°C à cœur avant de la laisser reposer dans sa croûte jusqu'à atteindre 45°C (à varier en fonction de la cuisson voulue). Retirer la croûte de pain et récupérer le faux-filet. Couper de belles tranches puis découper des lanières de viande.

Préparation du jus de boeuf

Commencer par éplucher les carottes et les couper en morceaux grossiers. Faire de même avec l'oignon et écraser la gousse d'ail. Huiler la poêle qui a servi à la coloration du faux-filet avant d'ajouter les parures. Les faire revenir et incorporer les légumes en mirepoix. Laisser caraméliser 2 minutes puis verser la sauce soja salée. Finir par mouiller à hauteur* puis ajouter l'ail et le thym. Porter le tout à ébullition avant de baisser le feu. Laisser mijoter pendant 30 minutes sans remuer.

Dans une casserole, filtrer le jus des parures. Le faire réduire de moitié à feu vif puis ajouter une noix de beurre et monter la sauce.

Préparation de la purée

Ce munir du kilo de carottes, les éplucher et les émincer. Répéter cette opération avec l'oignon puis le faire revenir dans une casserole avec un filet d'huile. Ajouter les carottes et les fleurs de cistre. Mouiller à hauteur et laisser cuire à couvert pendant 30 minutes

Terminer par mixer les carottes jusqu'à obtenir une purée avant de réserver.

Pour le dressage

Sur une assiette, disposer une quenelle de purée, les lanières de viande, un morceau de croûte de pain puis arroser de jus de viande.

Ingrédients pour le faux-filet :

2 kg de faux-filet de boeuf **alt.1886**
1 kg de pâte à pain
1 petite poignée de foin de cistre
Huile d'arachide
Sel, poivre

Ingrédients pour le jus de boeuf :

Parures du faux-filet
5 cl d'huile d'arachide
2 carottes nouvelles
1 gros oignon
1 brindille de thym
1 gousse d'ail
5 cl de sauce soja salée
Beurre

Ingrédients pour la purée :

1 kg de carottes
1 oignon
Fleurs de cistre
Huile d'arachide
Beurre
Sel, poivre

*Astuce du chef :

Mouiller à hauteur signifie que l'on met de l'eau de façon à laisser légèrement dépasser les morceaux de viande. Lorsqu'on couvre d'eau, le bon terme est « couvrir d'eau ». Et lorsqu'on recouvre complètement d'eau un jus, il est plus difficile à faire réduire.

En 2005, avec dans ses bagages un savoir-faire aiguisé dans de grandes maisons, Jacques Marcon rejoint Régis Marcon, son père, au commande du restaurant triplement étoilé, Jacques et Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (43). Tous deux proposent une cuisine rythmée par les saisons, riche en traditions.

Jacques Marcon fait aujourd'hui partie des Toques d'Auvergne.

