



*Tartare de rond de gîte alt.1886
fumé au foin de cistre*

Chef Thierry Guyot
Restaurant - Le Fort du Pré
Membre des Toques d'Auvergne

Préparation de la viande fumée au foin

Dans une cocotte en fonte, mettre le foin et la sciure. Allumer et laisser prendre légèrement à couvert. En parallèle, découper 3 belles tranches dans le rond de gîte alt.1886 et les déposer sur une grille placée sur le dessus de la cocotte avant de la refermer. Penser à vérifier que le foin se consume sans flamme et laisser fumer pendant 15 minutes.

Préparation de la mayonnaise

Dans un saladier, ajouter le jaune d'oeuf, la moutarde et monter la mayonnaise à l'huile en fouettant vigoureusement. Assaisonner de sel et de poivre avant d'incorporer le corail d'oursin, puis mélanger le tout.

Préparation des tartares

Se munir d'un récipient et découper les sommités de choux-fleurs. Ajouter un filet d'huile d'olive et saler. Poursuivre en éminçant les cornichons, les câpres, le mélange d'herbes fraîches et l'échalote.

Récupérer le rond de gîte fumé, le découper en fines tranches et réaliser de petits cubes.

Mélanger les plantes aromatiques, les sommités de choux-fleurs et la viande. Incorporer la mayonnaise progressivement et terminer avec l'assaisonnement. À l'aide d'un emporte-pièce, former plusieurs tartares et les réserver au frais jusqu'au dressage.

Pour le dressage

En amont, passer à la mandoline les radis, couper les tomates cerises en 2 et décalotter les oeufs de caille.

Dans une assiette, commencer par disposer un tartare et ajouter un oeuf de caille. Disposer quelques sommités de choux-fleurs, les tomates cerises, ainsi que les lanières de radis, la fleur d'ail et quelques brins d'herbes aromatiques.

Ingrédients pour la viande :

400g de rond de gîte **alt.1886**
1 échalote
100g de choux-fleurs (chou-fleur jaune, chou-fleur violet et chou romanesco)
50g de câpres et de cornichons
1 grosse poignée de foin au cistre
1 grosse poignée de sciure
Herbes fraîches (aneth, cerfeuil, ciboulette)
Huile d'olive
Sel, poivre

Ingrédients pour la mayonnaise :

1 jaune d'oeuf
1 c. à café de moutarde
50g de corail d'oursin
Huile d'olive
Sel, poivre

Ingrédients pour le dressage :

4 oeufs de caille
Quelques radis
Quelques tomates cerises
Quelques sommités de choux-fleurs
Fleur d'ail (ou autres fleurs comestibles)
Herbes fraîches (aneth, cerfeuil, ciboulette)
Fleur de sel de cistre

C'est derrière sa cuisine du restaurant **Le Fort du Pré (43)** que le chef **Thierry Guyot** exprime toute sa créativité. Au menu ? des produits locaux, des produits de la mer et quand Mère nature le permet, le chef fait une belle place aux champignons. Un savoir-faire récompensé d'un bib gourmand au Michelin en 2007.

Thierry Guyot fait également partie des membres des Toques d'Auvergne.

