

4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 8h30 minutes

### Ingrédients :

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. Queue de bœuf : 3kg       | 11. Mélange d'épice : p.m |
| 2. Joue du bœuf : 1kg        | 12. P.d.t : 800g          |
| 3. Carotte : 500g            | 13. Crème : 450g          |
| 4. Oignon : 200g             | 14. Lait : 150g           |
| 5. Céleri branche : 300g     | 15. Sel : 15g             |
| 6. Concentré de tomate : 80g | 16. Lard colonnata : p.m  |
| 7. Vin rouge: 3l             | 17. Fregola sarda: p.m    |
| 8. Porto: 1l                 |                           |
| 9. Poivre: p.m               |                           |
| 10. Genièvre: p.m            |                           |

### Déroulés :

1. Tailler la garniture aromatique, mélanger tous les ingrédients au vin rouge et au porto. Laisser mariner le bœuf 24/48h et mettre à cuire dans le four vapeur à 90° toute une nuit. Mettre à égoutter et trier le mélange (en enlevant bien tous les os et la garniture aromatique).

2. Éplucher/tailler les pommes de terre, les mettre à cuire dans le lait et la crème.

Une fois cuite, les égoutter puis les mixer avec un peu de crème (non cuite).

Passer au chinois et mettre en siphon (gazer à raison de 2 cartouches).

3. Une fois le mélange trié, passer au chinois le liquide de cuisson en pressant bien.

Réduire le tout à demi-glace.

4. Prendre de la viande triée, ajouter un peu de jus, un peu de brunoise de colonnata, quelques grammes de fregola et monter le tout sur le feu au beurre.

### Dressage :

Dans un bol, venir disposer le mélange de viande, monter au beurre et jus.

Venir recouvrir le tout de siphon pomme de terre et parsemer légèrement de cacao en poudre

