



Les plats principaux

Rosbif en croûte de fruits secs en sauce moutarde avec galettes de pommes de terre et champignons des bois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de rosbif
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de moutarde
50 grammes de pistaches
50 grammes de noix
1 blanc d'œuf (battu)
500 grammes de champignons des bois
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
brins de romarin (quelques)
2 gousses d'ail
beurre
poivre
sel

Pour les pommes de terre

500 grammes de pommes de terre (farineuses)
2 ciboulette (hachée fin)
pincer noix de muscade
40 grammes de farine
beurre
1 œuf

Pour la sauce

120 millilitres de bouillon de boeuf
2 cuillères à café de moutarde
1 cuillère à soupe de beurre
60 millilitres de vin blanc
120 millilitres de crème
1 échalote (ciselée)
2 gousses d'ail

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 190°C. Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée.

Salez et poivrez le rosbif et saisissez-le de tous les côtés dans du beurre chaud. Laissez refroidir un peu. Dans un mixeur moulez finement les noix de pistache, les noix, 1 gousse d'ail épluchée, la moutarde et les feuilles de romarin. Versez le mélange dans un grand plat à four. Badigeonnez le rosbif avec le blanc d'oeuf et passez ensuite la viande dans le mélange de noix. Enfournez 25 minutes.

Égouttez les pommes de terre et laissez-les bien évaporer. Écrasez-les en purée et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Ajoutez la ciboulette, l'oeuf et la farine et mélangez bien. Laissez refroidir.

Rôtissez bien les champignons dans du beurre avec le reste de l'ail pressé. Ajoutez le jus de citron, salez et poivrez puis incorporez le persil. Tenez au chaud. Retirez la viande du four, couvrez-la d'une feuille d'aluminium et laissez encore reposer 10 à 15 minutes.

Pour la sauce faites revenir l'échalote avec l'ail pressé dans du beurre. Ajoutez le vin et laissez réduire un peu. Ajoutez le bouillon et la moutarde en mélangeant. Assaisonnez avec du poivre et éventuellement encore un peu de sel. Laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Ajoutez la crème et laissez la sauce s'épaissir pendant quelques minutes.

Dans un fer à gaufres chaud et graissé cuisez les galettes de purée. Coupez le rosbif en fines tranches et servez avec la sauce, les galettes et les champignons des bois.

Ustensiles de cuisine

Four

Un fer à gaufres

