

BŒUF POÊLÉ AU POIVRE, UN JUS A LA SAUGE, GÂTEAU DE CÉLERI AUX CHAMPIGNONS**Chef :** Nicolas Frion

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

4 pavés de bœuf de 150 g pièce
200 g d'escalopes de poulet
1 œuf
1 céleri-rave
10 champignons shiitake
1 petit bouquet de sauge
½ l de jus de veau
100 g de crème fraîche
100 g de beurre
1 cuil. à soupe de poivre concassé
Sel

PRÉPARATION

- Épluchez le céleri rave et coupez-le en larges lamelles. Faites-les braiser 7 min à couvert, sur feu très doux, avec 20 g de beurre et 3 cuil. à soupe d'eau. Salez et poivrez.
- Préparez la farce : hachez les blancs de poulet avec la crème fraîche, salez et poivrez.
- Montez comme un millefeuille, en alternant les lamelles de céleri et la farce. Faites cuire 20 min au four, préchauffez sur 180°C.
- Entre-temps, Chauffez le jus de veau. Plongez la sauge dans le bouillon frémissant et laissez infuser hors du feu 5 min. Retirez-la.
- Faites réduire le fond de veau jusqu'à ce qu'il n'en reste plus qu'un quart. Ajoutez 20 g de beurre.
- Rincez et séchez les shiitakés. Faites-les sauter 3 min avec 20 g de beurre. Salez et poivrez.
- Poêlez les pavés de bœuf avec le reste du beurre, selon que vous les aimez saignants ou à point. Salez, parsemez de poivre concassé.
- Dressez sur assiette avec le millefeuille de céleri, les shiitakés et décorez d'un filet de sauce.