



Joue de boeuf effilochée façon birria / Pommes de terre croquantes / Julienne de radis / Condiment poivre.

par *Beatriz Gonzalez*

Recette pour 30 bouchées

Ingrédients :

Joue de boeuf :

- 3 grosses pièces d'environ 300g de joue de boeuf
- 1l de fond brun de veau
- 2 oignons jaunes
- 3 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 100g de gingembre
- 10cl d'huile d'olive
- 1 c.à.s de concentré de tomate
- 20g de piment Guajillo
- 10g de poivre concassé
- 10g de cumin moulu

Pommes de terre :

- 10 pommes de terre cireuses
- 750g de beurre clarifié
- Sel, poivre

Condiment poivre :

- 500g d'huile de pépin de raisin
- 8 c.à.s de poivre vert saumure
- 250g de sushi su
- 30g de blanc d'oeuf

Sushi su :

- 175g de vinaigre de riz
- 66g de sucre
- 33g de sel

Déroulé de la recette :

Joue de boeuf :

- Éplucher les oignons et les échalotes.
- Laver et couper les champignons en quatre.
- Préchauffez le four à 140 °C (th. 4-5)
- Dans une grosse cocotte, faire chauffer 5 cl d'huile d'olive, puis saisir les joues de bœuf. Saler et faire colorer toutes les faces.
- Ajouter les oignons, ail, champignons, gingembre, piment de guajillo puis les faire suer. Ajouter le concentré de tomates.
- Mouiller avec le fond brun de veau puis ajouter le bouquet garni, le poivre concassé et le cumin moulu.

- Porter à frémissement et enfourner à couvert pendant 2h30 à 3 heures. Vérifier la cuisson des joues : elles doivent être très fondantes.
- Débarrasser les joues et les effiloche.
- Filtrer le jus de cuisson, faire réduire pour pouvoir assaisonner l'effiloché de porc.

Sushi su :

- Mettre le vinaigre de riz, le sucre et le sel dans une casserole, faire chauffer jusqu'à ce que ce soit bien homogène.
- Utiliser quand une fois que c'est froid.

Pomme de terre :

- Commencer par éplucher vos pommes de terre.
- Les couper ensuite en tranches d' environ 2,5 cm d' épaisseur et les couper avec un emporte-pièce rond de 5 cm.
- Faire chauffer le beurre clarifié avec un brin de thym.
- Ajouter les rondelles de pommes de terre et cuire à feu doux jusqu'à ce que la cuisson al dente. Débarrasser les pommes de terre.
- Faire chauffer dans une poêle de l'huile à feu vif et faire revenir les pommes de terre des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Condiment poivre :

- Mixer le sushi su, le blanc d'oeuf et le poivre vert et monter le tout à l'huile de pépin de raisin.
- Mettre le condiment en poche et laisser 2 heures au frigo.

Radis :

- A l'aide d'une mandoline tailler les radis en fine julienne pour décorer.

Dressage :

- Dans un emporte-pièce, disposer les pommes de terre croquantes.
- Ajouter sur le dessus la joue de bœuf effilochée et ensuite la mini-julienne de radis.
- Ajouter enfin une pointe du condiment de poivre.