



## Filet de bœuf de Brière, fricassée de topinambours aux herbes fraîches et pleurotes, béarnaise aux algues



**Pour 10 personnes**

2,5kg de bœuf de Brière • 2kg de topinambours • 1,5kg de pleurottes • 1 botte de persil plat • 1 botte de cerfeuil • 1,5kg de beurre demi-sel • 25cl de vinaigre blanc • 25cl de vin blanc • 20g de poivre mignonette • 50g d'échalotes • 1 botte d'estragon • 5 jaunes d'œufs • 25g d'algues.

Parer le filet de bœuf et portionner entre 150g et 180g par personne.

Faire le beurre clarifié : mettre le beurre à fondre en bain marie pour le clarifier. Une fois le beurre fondu, enlever le petit lait.

Démarrer la réduction béarnaise : dans une casserole, mettre le vin blanc, le vinaigre de vin, 25g d'échalotes ciselées, le poivre mignonette et l'estragon haché. Réduire presque à sec. Ajouter les 5 jaunes d'œufs et une cuillère d'eau, monter le sabayon sur feu très doux. Une fois le sabayon cuit, ajouter le beurre clarifié au fur et à mesure. Une fois la béarnaise montée, la passer au chinois et incorporer les algues légèrement hachées.

Éplucher les topinambours, les tailler en cube puis les mettre dans l'eau froide.

Préparer les pleurottes, réserver dans un bac.

Effeuille le persil plat et le cerfeuil, hâcher le tout et débarrasser dans un bac.

Poêler les topinambours au beurre demi-sel. Dans une autre poêle, faire revenir les pleurottes dans le beurre clarifié bien chaud. Une fois l'eau évaporée, mettre une belle noix de beurre demi-sel et ajouter le reste d'échalotes ciselées. Incorporer les topinambours cuites aux pleurottes et ajouter les herbes hachées grossièrement.

Poêler les filets de bœufs au beurre suivant la cuisson souhaitée.

Dresser votre poêlée de topinambours et pleurottes dans le fond de l'assiette, poser le filet de bœuf sur celle-ci, servir la béarnaise dans une verrine ou une saucière.

À déguster sans modération.

**Bon appétit !**

