



Jumeau de bœuf braisé sur son embeurré de chou, sauce caramel d'agrumes au Royal Combier, quenelle de carottes persillées, sorbet à l'Anjou rouge

Une recette de Pierre PARQUIC
Rest'automne - Montoir de Bretagne

- 800 g de jumeau • 150 g d'oignons • 50 cl de jus d'orange • 225 g de sucre
- 3 cl de Royal Combier
- 500 g de carottes • 1/2 botte de persil • 1 chou vert
- 18 cl d'Anjou rouge • 3 cl d'huile de colza • 100 g de parmesan • 60 g de citron • cerfeuil • sel, poivre

- 1 Eplucher, laver et tailler les oignons.
- 2 Couper le jumeau en carré. Faire rissoler "réaction de Maillard", mouiller et cuire 1 h 30.
- 3 Laver, émincer le chou, étuver au beurre. Cuire à couvert 35 min.
- 4 Laver, éplucher, tailler les carottes. Les faire revenir avec du persil haché. Mouiller, cuire à couvert 30 mn. Mixer, saler et poivrer.
- 5 Faire des tas de parmesan et cuire à 180°C.
- 6 Faire un caramel.
- 7 Déglacer avec le Royal et le jus d'orange.
- 8 Mouiller avec un peu de jus de cuisson.
- 9 Réduire pendant 20 mn.
- 10 Faire un sirop avec le sucre, l'eau et le citron, ajouter le vin rouge et turbiner 1 h.

Dressage :

- 11 Faire 3 tas d'embeurré de chou et disposer dessus le jumeau en carré, la sauce caramel entre le sorbet et la purée de quenelle, puis mettre dessus la tuile de parmesan et une peluche de cerfeuil.