



Mille feuille d'épinards au bœuf bouilli et sa sauce gribiche

Une recette de Yannick SAMSON
Restaurant Universitaire Les Beaux-Arts - Angers

- 600 g de macreuse de bœuf
- 800 g d'épinards
- 160 g de carottes
- 100 g de poireaux
- 100 g d'oignons
- 15 g de bouquet garni
- 3 œufs
- 5 g de moutarde
- 24 cl d'huile
- sel, poivre
- 10 g de cornichon
- persil plat
- 10 g de ciboulette
- 15 g de cerfeuil
- 2 g de câpres
- 15 g d'estragon
- 5 cl de vinaigre

- 1 Mettre la macreuse dans une marmite et démarrer avec de l'eau froide.
- 2 Porter à ébullition et écumer.
- 3 Ajouter les légumes (carottes, oignons, poireaux, bouquet garni).
- 4 Laisser mijoter à petit feu.
- 5 Cuire les feuilles d'épinards à la vapeur ou dans de l'eau salée.
- 6 Quand elles sont cuites mettre à égoutter et réserver au froid (13°C).
- 7 Durcir les œufs. Les écaler. Séparer les jaunes des blancs.
- 8 Piler les jaunes, ajouter la moutarde, le sel et le poivre. Monter à l'huile et finir avec le vinaigre.
- 9 Hacher les cornichons, câpres, cerfeuil, persil et ajouter à la préparation.
- 10 Additionner d'une julienne de blanc d'œuf. Réserver au froid (+3 °C).
- 11 Quand la macreuse est cuite, l'égoutter et la mettre à refroidir en cellule de refroidissement (à moins de 10°C en moins de 2 heures).
- 12 Quand la macreuse est froide, l'émietter et la mélanger avec une partie de la sauce gribiche, rectifier l'assaisonnement.
- 13 Dresser sur assiette, monter le mille feuille d'une couche d'épinards, de bœuf et ainsi de suite.
- 14 Disposer un peu de sauce autour et servir.