



MAISON SPRINGER

depuis 1872



2/

{ Inspiration Umami }

**Filet de bœuf laqué au jus corsé,
carotte glacée et ravioles de petits pois**

- Apporter aux carottes et oignons un goût plus frais et plus affirmé
- Réaliser un jus corsé 100% naturel sans utiliser de fond
- Réduire jusqu'à 25% la quantité de matière grasse des purées de légumes

2/ { Inspiration Umami }

Filet de bœuf laqué au jus corsé, carotte glacée et ravioles de petits pois

Ingrédients



FILET DE BŒUF

- 1,5 kg Filet de bœuf
- 7 g Inspiration Umami
- 30 g Beurre clarifié
- 25 cL Huile de tournesol
- Fleur de sel

CAROTTES GLACÉES

- 20 Carottes des sables
- 2 Oranges à jus
- 2 g Inspiration Umami
- 50 g Beurre
- 5 g Sucre
- Sel

RÉDUCTION DE CUISSON

- 50 cL Crème liquide entière
- 20 g Beurre

RAVIOLES DE PETITS POIS

PURÉE

- 1 kg Petits pois écossés
- 2 g Inspiration Umami
- 25 cL Lait entier
- 50 g Beurre
- Gros sel

RAVIOLES

- 1 Oignon blanc
- 3 g Inspiration Umami
- 50 cL Eau
- Gros sel

JUS CORSÉ

- 800 g Poitrine de bœuf
- 8 g Inspiration Umami
- 100 g Beurre
- 1 Carotte
- 1 Oignon paille
- 8 Gousses d'ail
- 20 cL Vin rouge
- Laurier
- Thym
- Poivre noir

ÉLÉMENT DE DRESSAGE

- 1 Jeune pousse de petits pois



Préparation

moins de
11€

• FILET DE BŒUF

Détailler 10 beaux morceaux dans la pièce de bœuf. Bien homogénéiser le mélange huile-Inspiration Umami et en badigeonner généreusement les filets. Filmer au contact et réserver 8 à 12h au frais. Marquer les filets au beurre clarifié, puis les laquer au jus corsé avant de les cuire en basse température, 1h à 65°C.

• JUS CORSÉ

Marquer la poitrine de bœuf, dans un filet d'huile d'olive. Débarrasser la viande et retirer l'excédent de gras, mais conserver les sucs. Revenir la garniture aromatique. Une fois dorée, ajouter à nouveau la poitrine et la moitié du beurre pour revenir à feu moyen quelques minutes. Terminer par les herbes et les épices. Déglacer au vin rouge et laisser réduire de moitié. Délayer l'Inspiration Umami dans 2 L d'eau et mouiller la préparation de cette infusion Umami. Laisser réduire 2h à petite ébullition. Passer le jus au chinois étamine et le réduire à nouveau quelques minutes avant de le monter au beurre bien froid.

• CAROTTES GLACÉES ET RÉDUCTION DE CUISSON

Carottes glacées : Centrifuger 10 carottes et presser les oranges. Éplucher les carottes restantes et les déposer entières dans une large poêle. Délayer l'Inspiration Umami dans le jus carotte-orange et verser la préparation dans la poêle. Ajouter le beurre, le sucre, et le sel et couvrir d'un disque de papier sulfurisé percé de quelques trous. Cuire les carottes 25-30 min à feu doux. Réserver les carottes et filtrer le jus de cuisson.

Réduction de cuisson : Réduire quelques minutes à feu doux le jus de cuisson et la crème pour obtenir une consistante nappante. Ajouter le beurre bien froid en mixant la préparation. Rectifier l'assaisonnement et réserver en pipette jusqu'au dressage.

• RAVIOLES DE PETITS POIS

Purée : Cuire les petits pois à l'anglaise, puis les mixer finement et les passer au tamis. Penser à conserver quelques graines pour le dressage.

Délayer l'Inspiration Umami dans le lait, puis ajouter le beurre et chauffer la préparation. Mixer à nouveau les petits pois et détendre la purée, en ajoutant progressivement l'infusion d'Inspiration Umami, pour obtenir une consistance bien lisse. Rectifier l'assaisonnement et réserver en poche à douille.

Ravioles : Délayer l'Inspiration Umami et le gros sel dans 50 cL d'eau, avant de porter à ébullition. Éplucher l'oignon et le tailler en 2 dans la longueur. Le cuire 8 min dans l'infusion Umami. Réserver 1h hors du feu. Égoutter l'oignon et l'effeuiller. Garnir les demi-couches d'oignon avec la purée de petit pois, puis les rouler sur elles-mêmes pour former les ravioles.

• DRESSAGE

Tirer deux traits de réduction de cuisson et dresser les carottes en parallèle. Verser un peu de jus corsé au centre de l'assiette. Laquer à nouveau le filet de bœuf avant de le déposer sur le jus. Disposer harmonieusement les ravioles et quelques grains de petit pois. Finaliser par des pousses de petit pois et servir aussitôt.