

# STEAK GRILLÉ, ÉCHALOTE CONFITE, POMME DE TERRE ET JEUNES LÉGUMES, JUS À LA BORDELAISE



4 pers

30 min

1 h

## VOTRE PANIER NETTO

6 steaks  
 ●  
 600 g de pommes de terre  
 ●  
 ¼ de litre de vin rouge  
 ●  
 1 cube de bouillon de veau  
 ●  
 200 g de carottes  
 ●  
 200 g d'haricots verts  
 ●  
 200 g de brocolis  
 ●  
 100 g radis de rose  
 ●  
 8 échalotes  
 ●  
 2 gousses d'ail  
 ●  
 Thym frais et 1 feuille de laurier  
 ●  
 Beurre, huile d'olive  
 ●  
 Piment d'Espelette, gros sel et fleur de sel

## PRÉPARATION

### Les échalotes confites :

**1.** Nettoyez 6 échalotes et déposez-les dans du papier aluminium avec un peu de sel, de piment d'Espelette, une gousse d'ail écrasée et un peu d'huile d'olive. Cuire au four à 120° C pendant 1 heure.

### Les pommes de terre :

**2.** Nettoyez les pommes de terre en les frottant avec du gros sel et rincez-les dans un bol d'eau. Dans une poêle, faites revenir une échalote que vous aurez ciselée dans un peu d'huile d'olive, et ajoutez les pommes de terre, faire sauter sans trop les colorer. Ajoutez le thym, la feuille de laurier, du sel, du piment d'Espelette et une gousse d'ail écrasée. Cuire au four sur une plaque pendant 20 min à 140°C, en mélangeant de temps en temps.

### Le jus à la bordelaise :

**3.** Faites suer une échalote ciselée dans un peu d'huile d'olive puis ajouter une noix de beurre. Déglacez au vin rouge et faites réduire jusqu'à consistance nappante. Ajoutez 1 cube de bouillon de veau puis vérifiez l'assaisonnement. Filtrez la sauce à la passoire, et montez-la au beurre avec un fouet ou un mixeur. Réservez au chaud.

### Les légumes :

**4.** Cuire tous vos légumes (sauf les radis) dans de l'eau bouillante salée. Placez le tout dans de l'eau froide avec des glaçons tout de suite après la cuisson. À l'aide d'une mandoline, taillez des copeaux de radis cru ainsi que des rondelles de quelques carottes déjà cuites. Récupérez les têtes et pieds de brocolis, le reste des carottes et les haricots verts, découpez-les. Assaisonnez-les d'huile d'olive, de sel, de poivre. Sortez les échalotes du four, coupez les en 2 dans la longueur.

### Les steaks :

**5.** Faites griller vos steaks (5 min max) sur un grill ou une plancha. Assaisonnez de gros sel et d'un tour de moulin à poivre.

### Le dressage :

**6.** Sur chaque assiette, déposez un steak puis deux moitiés d'échalote confite, les pommes de terre, quelques légumes et un peu de sauce bordelaise.