Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 28 juin 2025

La recette ‘bœuf, traceur d’un sandwich’ du chef Glenn Viel

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l’Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de « Bœuf, traceur d’un sandwich. »

.Pastrami :
– 4 L d’eau
– 250 g de gros sel
– 150 g de cassonade
– 10 g de coriandre en grain écrasée
– 1 tête d’ail
– 800 gr de basse côte de bœuf
– Poudre d’herbes et de champignons
– Piment d’Espelette

Parer 1kg de basse côte de boeuf, saumurer 24h, assaisonner poudre d’herbes, poudre de champignon et piment d’Espelette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 28 juin 2025

Fumer la viande puis sécher 48 h dans le réfrigérateur.
Cuire sous-vide ou au four, température 64°C -> 58°C au cœur de la viande.

Boeuf :
– 800 g de filet de bœuf
– 8 tranches de Ceccina de boeuf

Parer et rouler 800gr de filet de bœuf dans du film, portionner et snacker 35/40 secondes, assaisonner beurre noisette, fleur de
sel et poivre.

Laitue :
– 2 laitues

Effeuiller et laver les feuilles de laitue.

Montage :
– 1 feuille de laitue crue
– 80 gr de Filet de bœuf
– 1 feuille de laitue brûlée au chalumeau, huile d'olive, sel, poivre
– 1 tranche de Ceccina
– 80gr Pastrami
– 1 feuille de laitue crue
– Huile d'olive

Mettre sous-vide entre deux papiers sulfurisés.

Sauce de boeuf au pain :
– 200 gr de Pain brûlée
– 500 ml de Lait
– 500 ml de Jus de bœuf

Infuser du pain brûlé dans du lait, ajouter du jus de bœuf puis assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et vinaigre balsamique.

Condiment tomate :
– 2 pièces de fenouil
– 2 kg de tomates cerises

Dessécher au four à 250°C sans coloration en remuant fréquemment.
Passer au moulin à purée, passer au tamis très fin -> dessécher jusqu'à avoir une consistance de concentré de tomate.
Assaisonner avec huile d'olive, sel, poivre, poudre d'herbes et piment d'Espelette.

Ecrit par Echo du Mardi le 28 juin 2025

Caramel de tomate :
– 5 Cœurs de tomates épépinées
– Sucre (20% du poids des cœurs de tomates)

Récupérer les cœurs des tomates préalablement épépinées, mixer et chinoiser. Sucrer puis réduire jusqu'à caramel.

Pickles de graines de moutarde :
– 50gr de sucre
– 100ml de vinaigre blanc
– 200ml d'eau
– 100 gr de graine de moutarde

Raviole de tomate :
– 8 tomates
Monder les tomates, couper en deux, épépiner.
Assaisonner généreusement en huile d'olive, sel, poivre et poudre d'herbes.
Cuire à 48°C en programme séchage dans le four.

Montage :
Prendre les deux pétales de tomates, les écraser légèrement avec une spatule, les superposer à cheval l'une sur l'autre, mettre un point de condiment tomate, refermer et emporte-piécer.
Glacer avec le caramel de tomate, disposer 7 graines de pickles de graines de moutarde, huile d'olive, fleur de sel et poivre.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 28 juin 2025

©Pauline Daniel

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !