



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

“les Recettes du Château”

Pour 4 personnes

CÔTE DE BŒUF DE BAZAS

AUX SARMENTS DE VIGNE

ET TARTE FINE

À LA COURGETTE ET AU THYM.

Côte de bœuf

- 1,2 kg de côte de bœuf
- Sel de l'île de ré
- Poivre

Tarte fine à la courgette et aux légumes croquants

- 4 disques de pâte feuilletée de 10 cm de diamètre
- 1 oignon
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 courgette + 3 petites pour faire les pétales
- 10cl d'huile d'olive
- Quelques branches de thym
- Sel et poivre

Sauce vin rouge

- 300g d'échalote
- 50g de beurre
- 3l de vin du Château d'Issan
- 1l de fond de veau
- Thym, laurier, sel et poivre

Cuisson de la côte de bœuf

Assaisonner la côte de bœuf puis la cuire sur une braise de sarment de vigne 8 min de chaque côté. Laisser reposer 5min la viande dans l'aluminium.

Dressage

Disposer la tarte fine de courgette dans l'assiette, puis 3 tranches de bœuf. Napper de sauce et parsemer quelques grains de fleur de sel et un bon tour de moulin à poivre.

Disposer les 4 disques de pâte feuilletée entre deux plaques de cuisson afin qu'ils ne gonflent pas.

Enfourner-les pendant 15 min à 180°

Légumes croquants (brunoise)

Eplucher et ciseler 1 oignon. Tailler les poivrons en brunoise et une courgette. Les faire revenir 3 min chacun dans de l'huile d'olive un par un. Mélanger le tout après, saler et poivrer. Garnir les disques de feuilletage avec la préparation des légumes croquants. Couper les petites courgettes en fines rondelles et les blanchir à l'eau 1 minute et refroidir dans l'eau glacée. Bien les égoutter dans du papier absorbant et les disposer sur la garniture en rosace. Emitter le thym. Arroser avec un peu d'huile d'olive.

Passer au four 8 minutes à 180°.

Eplucher et émincer finement les échalotes. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et faire suer sans coloration les échalotes. Ajouter la branche de thym puis mouiller avec le vin rouge, faire bouillir. Flamber et laisser réduire de moitié. Puis ajouter le fond de veau puis refaire réduire doucement 30 min. Retirer la sauce, la laisser infuser pendant 10 min et la débarrasser dans un récipient propre en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine. Vérifier l'assaisonnement.

~ Astuce

Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance sinon elle est plus longue à “ entrer en cuisson ” le cœur cuit moins progressivement et le choc thermique risque de durcir les chairs.

