



# RECETTE POUR VOS FÊTES

De Sébastien Verveken

## Ingrédients :

Rubia Gallega affinée 4 semaines  
(en côte ou contrefilet),

Rattes, chicons, chanterelles  
et sauce à l'échalote

Topinambours, chou et butternut

Chauffer la viande durant 45 minutes dans un four à 50° C.

Cuire la viande dans une poêle bien chaude, 2 min. de chaque côté et laisser reposer.

Mettre la Fleur de sel et le poivre du moulin avant de servir.

Bien laver les pommes de terre Rattes et cuire 20 min dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, les portionner et assaisonner d'ail écrasé, de ciboulette, de poivre et de sel.

Cuire les chanterelles dans un beurre très chaud. Ajouter l'échalote ciselée, sel et poivre

## Pour la sauce:

Faire suer l'échalote hachée et mouiller de jus de champignon et d'un dl de fond de veau.

Ajouter quelques morceaux de beurre très froid et du jus de la viande, mixer et assaisonner de poivre et sel.



## Quelques légumes d'accompagnement

Eplucher la betterave rouge, couper finement et laisser mariner +/- 12h dans du vinaigre Cabernet Sauvignon. Rouler la betterave et couper dans la forme désirée.

Couper les chicons en brunoise et confire dans du beurre noisette et un filet d'huile d'olive, assaisonner de sel, poivre et une pointe de noix de muscade.

Laver les topinambours et couper finement, laver le persil et laisser sécher les deux à 60° durant 6 h pour en faire des chips.

Éliminer les nervures des feuilles de chou et les cuire al dente dans de l'eau salée. Rafraîchir dans de l'eau glacée afin de garder la couleur.

Essuyer et sécher les feuilles et assaisonner de poivre et sel, enrouler fermement les feuilles dans du film plastique.

Eplucher le butternut et le couper en tranches, éliminer les graines et poser sur la plaque de cuisson avec du papier de cuisson. Arroser d'huile d'olive et sel, le cuire dans un four préchauffé à 150° C environ 40 minutes. Mixer avec une noisette de beurre, assaisonner de poivre et sel et quelques gouttes de sirop de gingembre.

