

BLEUE D'ARTOIS

La polyvalente en cuisine

Qualité culinaire	Goût très appréciable, en plus d'une couleur surprenante, idéale pour colorer les plats
Caractéristiques culinaire	Purée, chips, vapeur



Recette du club du jardiniers gourmand

Joue de bœuf à l'Emulsion de purée de « BLEUE D'ARTOIS »

Votre Marché :

1.5kg de « Bleue d'Artois »

1kg de joue de bœuf

1 briquette de crème liquide

1 oignon

1.5kg de carottes

1kg de pois en gousses

Beurre, sel, poivre, laurier, thym, sauge

Fond de veau

Pour 6 convives

Temps de préparation : 20min

Temps de cuisson : 1h30

Difficulté : facile

Cuire les « Bleue d'Artois » à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

Les réduire en purée et ajouter le sel, le poivre et la crème liquide. En faire une émulsion avec un siphon, dans une verrine.

Faire revenir les morceaux de joue de bœuf de chaque côté dans du beurre.

Ajouter un oignon, le sel, le poivre, le laurier, le thym, la sauge et le fond de veau, laisser mijoter pendant 1 h 30 à 2 heures.

Cuire les carottes et les pois en gousses à la vapeur.

Dans chaque assiette, disposer la verrine de « Bleue d'Artois », la viande, les carottes coupées en rondelles et les pois en gousses. Napper les légumes avec la sauce. Servir aussitôt.