

# Filet de taureau fumé à la badiane, légumes oubliés aux épices (caramel de Xérès au cacao, sel d'orange, tuile de pommes de terre, jus réduit, chizo)

## Ingrédients

pour 6 personnes :

- 1,5 kg de filet de taureau
- 250 g de beurre
- huile d'olive
- Xérès
- sucre
- cacao
- chizo réglisse
- sel
- poivre
- cerfeuil tubéreux
- radis rose, radis noir
- 80 g de carottes jaunes
- 80 g de carottes rouges
- 100 g de panais
- 80 g de betterave rouge
- 100 g de celeri rave
- 2 oignons rouges
- 80 g de topinambour
- 2 oranges
- 100 g de feuilles de Roquette
- 100 g de feuilles de betterave
- 100 g d'anis étoilé (badiane)
- 1 botte de thym frais
- 1 botte de marjolaine
- 2 litres de bouillon de volaille
- 400 g de pommes de terre  
Mona Lisa



**FILET DE TAUREAU** Nettoyer et portionner le filet de taureau. Faire suer les chutes du filet puis mouiller au bouillon de volaille. Réduire. Infuser.

**CARAMEL DE XÉRÈS AU CACAO** Réaliser un caramel à sec, détendre avec le vinaigre de Xérès, ajouter le cacao en poudre, réduire au  $\frac{3}{4}$ .

**LÉGUMES OUBLIÉS** Éplucher puis pocher les légumes séparément. Confire les oignons rouges.

**TUILES DE POMMES DE TERRE** Éplucher les pommes de terre, les tailler finement. Tremper les pommes de terre dans le beurre clarifié, plaquer puis cuire au four pendant 25 minutes à 160°C.

**SEL D'ORANGE** Sécher les quartiers d'orange au four à 80°C. Mixer.

**FINITION** Tailler les légumes croquants (radis noirs et roses). Couper les chizos.

**ENVOI** Cuire les filets de taureau puis les fumer à la badiane. Sauter les légumes séparément, assaisonner. Dresser.