



Bouillon thaï de joue de bœuf et foie gras

— Comme-a-la —
BOUCHERIE.com

Bouillon thaï de joue de bœuf et foie gras

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le bouillon de joue de bœuf :

1 joue de bœuf
2 carottes
1/2 branche de céleri
2 bâtons de citronnelle
1 blanc de poireau
5 cm de rhizome de gingembre
1 gousse d'ail
Gros sel
Sel, poivre

Pour la garniture :

4 tranches de foie gras frais
2 carottes
2 cibettes
2 pak choï
1 poignée de pleurotes
1 combava
1 cibette
1/4 de botte de coriandre

Préparation du bouillon :

Éplucher et émincer les carottes, la gousse d'ail, le gingembre et la citronnelle. Faire de même avec le blanc de poireau et la branche de céleri. Verser 2 litres d'eau dans une grande casserole, saler. Ajouter tous les légumes et la joue de bœuf. Porter à ébullition et réduire le feu. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 3 heures.

Préparation de la garniture :

Éplucher les carottes et les cibettes, les émincer finement. Couper les pak choï en lanières. Réserver. Détailler les tranches de foie gras en gros cubes. Nettoyer les pleurotes. Filtrer le bouillon de joue de bœuf et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Ajouter les carottes et laisser cuire quelques minutes à feu moyen. Ajouter le pak choï et les champignons, poursuivre la cuisson quelques minutes. Les légumes doivent être cuits mais légèrement croquants.

Dressage :

Dans des assiettes creuses, disposer quelques morceaux de joue de bœuf ainsi que quelques cubes de foie gras. Verser le bouillon avec les légumes dessus. Parsemer de coriandre et de cibette émincée. Râper un peu de combava sur chaque assiette et servir de suite.