

TOMATE FARCIE BOURGUIGNONNE

Pour 4 personnes
Fait par : Louis de Coatpont
Le : 04/11/2020

1. SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON

600 g de sauté de bœuf
100 g de carottes
100 g d'oignons
20 g d'ail
1/2 botte de persil
Pm thym laurier
60 g de farine
100 g de fond brun clair
37cl de vin rouge de bourgogne
20 cl vin rouge de bordeaux
30 g de tomates concentrée
PM sel fin / poivre du moulin

Parer le sauté de bœuf puis le détailler en portions d'environ 50g.

Tailler les carottes, oignons en mirepoix.
Hacher l'ail.

Récupérer les pieds de champignons.
Assembler le persil, laurier et thym en bouquet garni.

Réhydrater le fond brun clair. (1l pour 40g)
Dans une grande casserole faire chauffer le vin rouge, une fois monter à ébullition, écumer, le faire flamber puis laisser légèrement réduire.

Dans une autre casserole saisir la viande avec un filet d'huile puis y ajouter la garniture aromatique.

Une fois marqué, saupoudrer avec la farine (*singer*) et le concentré de tomates. Faire colorer au four à 200°C durant quelques minutes.

A la sortie du four, remuer et mouiller avec le vin rouge réduit et le fond brun réhydraté.

Ajouter le bouquet garni et l'ail et porter à ébullition. Ecumer.

Assaisonner.

Cuire à couvert à 200°C pendant 2H30.

Mouiller de nouveau si nécessaire.

Il est possible également de mettre en marinade la viande la veille pour bien

attendrir et parfumer les chairs. La marinade sera utilisée pour la cuisson

2. GARNITURE BOURGUIGNONNE

80 g de poitrine de porc fumée
200 g de champignon de Paris
5 cl d'huile de tournesol
PM sel fin / poivre du moulin

Détailler la poitrine de porc en lardons, les plonger quelques instants dans l'eau bouillante (*blanchir*), les égoutter puis les faire sauter dans une poêle.

Laver, éplucher et émincer les champignons. Les sauter avec un filet d'huile de tournesol. Et réserver au chaud.

3. TOMATE FARCIE

600 g de tomate à farcir (x 4)
50 g d'épeautre
15 g d'oignon
5 g d'ail
PM sel fin / poivre du moulin

Cuire l'épeautre à couvert avec un volume et demi d'eau, avec l'ail et l'oignon émincé. Départ eau froide, durant 30 minutes.

Une fois le bourguignon prêt, **décanner**, passer la sauce au chinois étamine.

Effiloche la viande, ajouter l'épeautre, la poitrine de porc et la garniture aromatique (ajuster la texture avec la sauce ou de la chapelure).

Couper le haut des tomates et les vider.

Farcir les tomates avec la préparation bourguignonne. Mettre au four à 180°C pendant 20 minutes.

Dresser avec un filet de sauce bourguignonne.

Possibilité d'accompagnement :
Salade de saison