

Gravlax de bœuf à la poire, parmesan et échalotes vinaigrées

Pour 4 personnes, à consommer avec un vin Rouge de type *Château de Crouseilles*.

Ingrédients

500gr de bœuf (pièce à fondue)
2 échalotes
1 pointe de parmesan
2 poires
1 citron
Vinaigre balsamique
Gros sel
Sucre en poudre
Poivre
Estragon

Recette

La veille : Dans un bol, mélanger 200 gr de gros sel, 120 gr de sucre et une cuillère à soupe de poivre grossièrement concassé.

Sur un linge propre, déposer la moitié du mélange, ajouter la pièce de boeuf et recouvrir avec le restant de la marinade. Bien enrouler le bœuf dans le linge et placer au frais pour 24 heures

Porter à ébullition 200gr d'eau et 100gr de vinaigre balsamique avec 20 gr de gros sel et 30gr de sucre. Eplucher et émincer les échalotes et déposer dans la casserole hors du feu jusqu'à refroidissement.

Le jour J :

Bien rincer la viande à l'eau froide et l'essuyer. Cette dernière doit apparaître plus ferme et brunie que la veille. Retirer les extrémités qui sont plus salées, puis couper de fines tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Tailler les poires en fine brunoise et répartir dans les assiettes. Déposer 4 à 5 belles tranches de bœuf par-dessus, parsemer de copeaux de parmesan, de zeste de citron et de quelques pickles d'échalote. Pour finir quelques feuilles d'estragon viendront apporter une note délicate de réglisse dans les assiettes.

