

## **Pavé de bœuf sauce chocolat, cèpes rôtis et purée de céleri-rave**

Pour 4 personnes, à consommer avec un vin Rouge du type *Geoglyphe*.

### Ingrédients

4 pavés de bœuf  
8 cèpes  
1 céleri rave  
2 échalotes  
250ml de vin rouge Madiran  
75 gr de chocolat noir  
20 gr de sucre  
75cl de lait  
Sel, fleur de sel  
Poivre  
Huile d'olive

### Recette

Eplucher le céleri-rave et le détailler en gros morceaux.

Placer dans une casserole de lait, saler, porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Le temps de cuisson permettra de réaliser le reste de la recette.

Lorsque le céleri est bien fondant, et le jus de cuisson réduit, passer l'ensemble au presse-purée.

Pour préparer les cèpes : à l'aide d'un couteau, retirer les parties des pieds qui sont trop dures et trop recouvertes de terre, puis à l'aide d'un pinceau, brosser les champignons sur chaque face pour retirer toute la terre.

Dans une poêle bien chaude, verser un filet d'huile d'olive et placer les cèpes face quadrillée en premier.

Laisser colorer puis faire sauter encore quelques minutes.

Saler, poivrer et garder au chaud.

Ciseler les 2 échalotes et les faire suer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter le vin rouge et le sucre, puis laisser réduire à feux doux.

Hors du feu, ajouter un par un les carrés de chocolat et mélanger.

Juste avant de servir : saisir les pavés de bœuf dans une poêle à feu vif avec un peu de matière grasse.

Cuire 3 minutes puis réduire le feu et retourner la viande (sans la piquer) à l'aide d'une pince prolonger la cuisson de 3 minutes pour une viande saignante.

Assaisonner sel, poivre.

Pour le dressage : disposer une cuillère de purée de céleri, quelques cèpes par-ci par-là, au centre le pavé de bœuf grillé et arroser d'une cuillère de sauce madiran-chocolat.

