



ONGLET DE BŒUF « RACE AUBRAC » NEMS CROUSTILLANT DE CÈBES CONFITES OIGNONS DE LÉZIGNAN FAÇON VIGNERONNE

Pour 6 Personnes

Créée par Clément Bonano, chef à l'Auberge de Combes, Hérault

Bœuf :

6 Onglets de bœuf "Aubrac" de 160g chacun ouvert en 20 g de beurre

Nems :

6 Feuilles de brick 4 Cèbes

100g d'amandes séchées concassées

½ Botte d'estragon ciselé

10 cl de vinaigre balsamique

50g de sucre en poudre

100g de beurre

2 g de piment d'Espelette

50cl d'huile de friture Sel, poivre

Laver, éplucher les cèbes. Emincer finement. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les cèbes et faire compoter sans coloration avec le sucre en poudre. Déglacer au vinaigre balsamique. Laisser compoter pendant quelques minutes. Hors du feu, ajouter l'estragon, les amandes, l'assaisonnement et le piment d'Espelette. Réserver à température. Couper les feuilles de brick en 2 dans la longueur. Disposer la préparation à base de cèbes dans chacune des feuilles, badigeonner de jaune d'œuf et rouler en forme de cylindre régulier. Réserver au frais

La sauce :

2 oignons doux de Lézignan

2 carottes 1 Poireaux

20 cl vin rouge (Syrah ou Cabernet Sauvignon)

20g de Farine

20cl de fond de veau

20g de beurre Laver et éplucher les légumes, les tailler en petits cubes.

Faire revenir dans une poêle les parures de bœuf environ 3 minutes. Dans une autre poêle, faire revenir les légumes jusqu'à coloration. Ajouter les parures de bœuf poursuivre la cuisson 2 minutes, saupoudrer de farine, poursuivre la cuisson à nouveau puis déglacer avec le vin rouge. Ajouter le fond de veau et laisser mijoter 30 minutes à feu doux. Passez la sauce à l'aide d'un chinois, monter au beurre sans faire bouillir. Cuire les onglets dans une poêle à feu vif, bien colorer les 2 Faces. Assaisonner. Pendant ce temps, plonger les nems dans une friteuse à 170° jusqu'à coloration puis égoutter sur papier absorbant. Dresser sur assiette l'onglet, le nems et la sauce ! Servez aussitôt votre plat avec, bien entendu la cuvée Synthèse. Le bœuf révélera les arômes de fruits rouges confiturés du vin.



7 bis rue Fournier
F - 34480 Pouzolles
Tel +33 (0)4 24 81 18
domaine@arjolle.com
www.arjolle.com

DOMAINE DE L'ARJOLLE

CHÂTEAU DE MARGON

