

COTE DE BŒUF DE SALERS MATUREE ET ALIGOT TRUFFE

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson et de dressage : 25 minutes

Laisser la Salers à l'air libre
Pour attendre la fibre
Doucement dans l'ambiance
S'imprégner en cadence...

Trouver le bon tempo
Les temps de repos
Avant et après cuisson
Font belle digestion





INGRÉDIENTS POUR 4 LECHOUS

Deux belles côtes de bœuf de Salers maturées

POUR L'ALIGOT

800 g de pommes de terre Bintje pour une purée plus onctueuse

350 g de tomme de Laguiole fraîche, 1 gousse d'ail

1 belle truffe noire ou d'été en saison

1,5 dl de lait

et de l'huile de coude pour faire filer l'aligot

LA RECETTE

Éplucher les pommes de terre puis les plonger dans l'eau froide et salée. Cuire 20 minutes à partir de l'ébullition et morciller* la tomme fraîche de Laguiole. Les pommes de terre bien égouttées, les passer illico au presse-purée, puis incorporer le lait avec une cuillère en bois en tournant jusqu'à absorption complète.

Réserver la purée au chaud le temps de colorer les côtes de bœuf dans un mélange de beurre et d'huile de tournesol et finir la cuisson au four à 180°.

Sortir les côtes croustillantes et moelleuses et les laisser se reposer. Pendant le repos des côtes de bœuf, préparer l'aligot. Remettre la purée sur feu moyen et incorporer la tomme fraîche en tournant régulièrement : 3 tours complets à l'endroit, puis ramener la spatule sur un demi-tour dans le sens inverse ... et recommencer ainsi énergiquement jusqu'à obtenir un beau « filé ». Assaisonner de bon goût de sel, poivre et d'ail finement haché.

Découper les côtes de bœuf d'abord autour de l'os puis perpendiculairement afin d'obtenir de belles et fines tranches. Filer l'aligot devant le regard émerveillé des convives. Dresser sur assiette et parsemer l'aligot de copeaux de truffe.

*Morciller : couper à petits morceaux – pour l'aligot, couper en fines lamelles

UN DEJEUNER A L'AMBASSADE D'Auvergne **Aux Editions Castali**

Ce livre est un recueil de recettes, d'itinéraires gourmands et de rencontres avec mes producteurs Auvergnats et Aveyronnais, accompagné d'un carnet d'adresses remarquables.

Préfacé par Régis Marcon, illustré par Gérard Guy, ce petit livre est une ode à l'amour du pays et des produits.

Vous pourrez vous le procurer dès le 19 octobre, sur place à l'Ambassade d'Auvergne, par courrier (15 € plus 2,5 € de frais de port), ou dans quelques librairies gourmandes.

Quelques éditions originales imprimées sur le papier du Moulin Richard de Bas à Ambert d'Auvergne, et présentées dans un coffret réalisé par la maison Laramée à Paris, sont aussi disponibles sur souscription.

Pour plus d'informations contactez Didier DESERT à l'Ambassade d'Auvergne au 01 42 72 31 22