
Savourer

Tatach'ti de bœuf Blanc Bleu

Envie de régaler votre tablée avec de bons produits locaux ? Découvrez cette recette de Tatach'ti de bœuf Blanc Bleu label Rouge à la bière fermière et au pain d'épices proposée par Ludovic Baisson, cuisinier au collège Paul-Éluard à Cysoing.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 pièces de 150 gr de pavé de bœuf de race Blanc Bleu
- 40 gr d'échalote
- 10 cl de bière fermière
- 30 cl de fond brun lié
- 40 gr de beurre
- 20 gr de persil
- 2 tranches de pain d'épice
- 40 gr de carotte (orange ou jaune)
- Sel et poivre

Préparation (10 min environ) :

Dans une sauteuse et sur feu vif, marquer les pavés de boeuf suivant la cuisson désirée (bleu saignant, à point, bien cuit). Débarrasser la sauteuse et maintenir la viande au four à 120°C.

Préparation de la sauce tatach'ti :

1. Faire revenir les échalotes ciselées dans le sautoir, avec les carottes coupées très finement en dés ;
2. Déglacer à la bière, laisser réduire de moitié ;
3. Ajouter le fond brun lié et les 2 tranches de pain d'épice coupé très finement, laisser réduire ;
4. Assaisonner avec le sel et le poivre ;
5. Dresser les pavés sur l'assiette et napper de la sauce tatach'ti.

Vous aimerez aussi

[Velouté Parmentier Istock Incontournable](#)

[Velouté parmentier au lard fumé](#)

[C'est l'automne, le bon moment pour déguster cette soupe de saison. Le velouté parmentier au lard fumé proposé par Julien Dupont, Chef de cuisine au collège Marie Curie à Saint-Amand-les-Eaux, réchauffera tous les coeurs autour de votre table !](#)

— -
—

-
[Culture bière](#)

[Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

—

--

-

-

[Gastronomie Ch'ti](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—

--

-

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

[Voir tous les articles](#)

De **idalle**

Crédit photo en-tête **C. Arnould**

Publié le **10 novembre 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)