

Pot-au-feu de jarret de boeuf, bouillon lié aux feuilles de céleri



Stéphane Décotterd

Restaurant du Pont de Brent
Route de Blonay 4, 1817 Brent



Sur les hauteurs de Montreux, entre lac et montagne, Le Pont De Brent est une adresse incontournable qui enchante les gastronomes depuis plusieurs décennies. Dans cette grande Maison, Stéphane Décotterd perpétue la tradition d'excellence et poursuit ainsi avec passion l'œuvre de Gérard Rabaey. Le chef travaille dans le même esprit avec des produits d'exception, une technique irréprochable et des cuissons d'une grande précision. Sa cuisine créative au rythme des saisons associe ainsi avec bonheur la grande tradition gastronomique à une modernité inventive et délicate.

Stéphane Décotterd

1976 Naît à Billens (Fribourg) en mars, sous le signe des Poissons.

1991 Démarre son apprentissage au Petit, à Saint-Légier, chez André Minder.

1998 Premier passage au Pont de Brent.

2000 Rencontre Stéphanie, sommelière en vins au Pont de Brent.

2003 Part avec Stéphanie dans un Relais & Château au sud de Montréal.

2005 Revient au Pont de Brent, après un passage aux Grisons, à La Punt.

2007 Naissance de Camille.

2008 Remporte le concours du Kadi, meilleur cuisinier suisse, qui lui ouvre les portes du Bocuse d'or, où il termine cinquième mondial.

2011 Reprise du Pont de Brent le 3 janvier.

2012 Obtient 18/20 au Guide Gault&Millau en octobre et 2 Étoiles à la sortie du Guide Michelin au mois de novembre.

www.lepontdebrent.com

INGRÉDIENTS

Recette pour 6 personnes

Pot-au-feu

- 1 jarret de bœuf avec os
- 4 carottes
- 1 petit chou vert

PRÉPARATION

Photo © Gérald Bosshard 24Heures

La cuisson du Pot-au-feu

Déposer le jarret de bœuf dans une cocotte. Mouiller d'eau à hauteur et porter à ébullition. Écumer pour enlever les impuretés. Ajouter les queues de persil, le laurier, le poivre,

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Pot-au-feu de jarret de boeuf, bouillon lié aux feuilles de céleri



1 petit céleri-rave
2 navets ronds
1 oignon
Queues de persil
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
1cc de poivre noir
3 baies de genièvre
Sel

Bouillon lié aux feuilles de céleri

100g de feuilles de céleri-branch
4 échalotes ciselées
20g de beurre
1dl de crème 35%
5dl du bouillon du pot-au-feu
Sel, poivre

Finitions et montage

6 tranches de pain de mie très fines
1 oeuf cuit dur taillé en petits dés
1 petit oignon rouge taillé en petits dés
3 cornichons taillés en petits dés
1cc d'huile d'olive
Ciboulette et cerfeuil

Matériel

6 cercles en inox de 5cm de diamètre et 3cm de hauteur

le genièvre et saler. Laisser cuire à feu doux pendant 3 heures. Pendant ce temps, couper l'oignon en deux et le faire brûler sur la plaque. (Le but étant de colorer le bouillon). Éplucher et laver les légumes. Après 3 heures de cuisson, les ajouter au jarret de bœuf. Laisser cuire à feu doux deux heures supplémentaires.

Égoutter ensuite le jarret, le désosser et le mettre à refroidir dans un plat, sous presse. (Mettre un deuxième plat dessus avec un poids). À l'aide d'une mandoline tailler les légumes en fines lamelle, effeuiller le chou et réserver le tout au frais. Filtrer le bouillon.

Le Bouillon lié aux feuilles de céleri:

Dans une casserole, faire suer les échalotes au beurre. Mouiller avec le bouillon du pot-au-feu et réduire de moitié. Ajouter la crème, laisser prendre un peu de consistance. Verser le tout dans le pot du mixer, ajouter les feuilles de céleri-branch et mixer finement. Rectifier l'assaisonnement.

Le montage du Pot-au-feu

Trancher finement le jarret. Déposer dans le fond des cercles en inox une fine tranche de jarret. Couvrir d'une tranche de légumes, puis renouveler l'opération en intercalant jarret, légumes et feuilles de choux.

Déposer les montages dans un plat, recouvrir de film alimentaire et chauffer pendant 15 minutes au four à vapeur à 85°C. (Ou 20 minutes dans un four traditionnel à 100°C).

Finitions et dressage:

Découper 6 disques de 5cm de diamètre dans les tranches de pain de mie et les faire griller dans une poêle.

Mélanger les petits dés de cornichons, d'oignons rouges et d'œuf dur avec un filet d'huile d'olive. Répartir sur les tranches de pain grillées. Démouler les pot-au-feu au centre des assiettes creuses. Poser le croûton sur le dessus et décorer avec la ciboulette et le cerfeuil. Verser autour le bouillon lié de feuilles de céleri.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

