



Alex Turcotte 🍷 27 déc. 2020 3 min de lecture

FILET MIGNON BEURRE DES DIEUX

Dernière mise à jour : 21 sept. 2021



C'est connu, je ne suis pas le plus grand fan du filet mignon. Je respecte sa tendreté mais je le trouve fade et sans trop de saveur, un peu comme l'acteur Hugh Grant. En gros, le filet mignon me laisse pas mal indifférent. Mais comment rendre des lettres noblesses à ce steak que beaucoup de gens perçoivent comme la pièce maîtresse et que moi de mon côté je trouve autant sans intérêt que les films Bridget Jones. Pas à cause de Renée Zellweger qui joue très bien son rôle, mais à cause de cet enfoiré de Hugh Grant.

Donc mes recherches ont mené au BEURRE DES DIEUX. Je l'ai écrit en majuscule parce que ce truc mérite clairement toutes les caps lock. Moi étant moi, j'ai pris l'idée de basse et j'ai essayé d'amener ça encore plus loin. C'est incroyable, sérieusement je suis resté sous le choc. Un peu comme Cameron dans Ferris Bueller quand il réalise le millage sur la Ferrari de son père en sortant du parking lot. Bon référence hyper pointu mais tellement exacte.

Cette recette est née de ma création de contenu vidéo en association avec la poche Bleue, j'ai donc utilisé leur épices et leur gin dans la recette, ce que je vous conseille car ça s'agençait parfaitement mais ne te bloque pas si tu n'as pas les deux ingrédients, tu peux les substituer par ton épice et gin

préféré. La recette prend quelques étapes pour créer le beurre mais elles sont toutes simples.

Avec cette recette, je n'oserais plus dire que le filet mignon goûte rien, c'est spectaculaire.

Ingrédients

- Filet mignon en steak minimum 1 1/2"
- Un os de moelle séparé en deux sur la longueur
- 1 jaune d'œuf
- 4-5 tranches de bacon
- 250g de beurre
- 1 citron (jus 1/2 et zeste)
- 2-3cs origan frais haché
- 1cs thym frais haché
- 2 gousses d'ail
- 1cs de rub (mélange d'épices)
- 1 1/2oz de gin
- Sel et poivre

BEURRE DES DIEUX

1- Prendre les os et les mettre dans un mélange d'eau et sel à 6% (ex: 1L d'eau pour 60g de sel) pour idéalement 2-3 jours, mais minimum 24h. Le but est de faire sortir le sang de l'os et ainsi avoir de la moelle bien blanche. Je l'ai fumé à froid 3-4h par la suite.

2- Pour le jaune d'œuf c'est l'autre étape qui est plus longue mais relativement simple. On va faire ce qu'on appelle le « cured egg yolk » donc je te conseille d'en faire plus d'un car ça se conserve un mois et c'est clairement des pépites d'or. Donc déposer le jaune d'œuf sur un lit de sel non iodé et sucre (3 part de sel pour une part de sucre) et recouvrir complètement du mélange et mettre au frigo pour 5 jours. Après 5 jours, passer sous l'eau froide (idéalement dans un bol) et éponger délicatement. Mettre au four à 150 pendant 1h45 et placer au frigo. Votre œuf est maintenant parfaitement « cured ».

3- Les deux premières étapes derrière nous le reste est rapide. C'est long mais sans trop de gestion et ça en vaut tellement la peine.

4- Faire cuire le bacon et haché au couteau.

5- Hacher l'origan, le zeste de citron et l'ail.

6 - Mélanger la moelle, le beurre, le jaune d'œuf cured râpé, le bacon et tous les autres ingrédients dans un bol. Passer au pied mélangeur

7 - Déposer sur une pellicule plastique et rouler aux extrémités pour faire un genre de gros bonbon.

8-Mettre au frigo minimum 2 heures.

FILET MIGNON

1- Saler le steak entre 18 et 24h à l'avance et recouvrir dans une assiette d'une pellicule plastique.

2- Sortir le steak et tempérer environ une heure.

3- Saisir toutes les faces du steak à feu vif.

4- Poursuivre la cuisson à feu doux (environ 250f) et mettre une tranche du beurre sur le dessus. À 115f, tourner ajouter un tranche du beurre sur l'autre côté.

5- Sortir à 127f et emballé pour le repos de 5 à 10 mins.

6- Manger, vivre une expérience et te dire que dans le fond Hugh Grant manque juste de beurre des Dieux.

