

Steak de bœuf à la sauce aux morilles et au cognac avec risotto au safran



Cette semaine, nous cuisinons trois nobles ingrédients: les morilles, le safran et de la viande tendre à votre souhait. Une combinaison parfaite.

Différents messagers de la nature nous laissent entrevoir le printemps: les asperges, l'ail des ours et les morilles, entre autres, sonnent le commencement du renouveau culinaire.

Les morilles séchées doivent impérativement être trempées dans de l'eau avant la cuisson. Il est aussi très important de la changer deux ou trois fois afin d'enlever tout le sable et les résidus de ces champignons.

Afin de donner bien du goût à la sauce, nous allons aujourd'hui préparer les morilles de deux façons différentes, une fois en purée et une fois en entier. Comme accompagnement, nous allons servir un délicieux risotto au safran et des steaks de bœuf très tendres. Un régal!

- 4 steaks ou tranches de bœuf
- 1 petit oignon finement haché
- 30 g de morilles séchées, trempées et égouttées
- 1 dl de vin blanc
- 2 dl de demi-crème
- 2 cc de sauce pour rôti
- 2 cl de cognac
- De l'huile neutre
- 25 g de beurre

- 220 g de riz pour risotto
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 petit oignon finement haché
- 1 sachet de safran
- 50 g de parmesan râpé
- 2 dl de vin blanc
- 25 g de beurre
- Poivre, un peu de sel selon les goûts

1. Faire tremper les morilles séchées pendant une vingtaine de minutes dans de l'eau tiède. Ensuite, les laver sous l'eau courante et répéter cette opération deux à trois fois, puis les égoutter au moyen d'une passoire.
2. Faire revenir un oignon et les trois quarts des morilles dans 25 g de beurre, saler et poivrer.
3. Déglacer avec 1 dl de vin blanc et un peu de cognac. Ajouter la sauce pour rôti et la demi-crème et porter à ébullition.
4. Après ébullition, passer au mixer et réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée. Assaisonner.
5. Servir le reste des morilles avec la viande.

Le risotto

1. Blanchir l'oignon dans de l'huile neutre. Ajouter le risotto, le safran, le sel et le poivre.
2. Après 2 à 3 minutes, déglacer avec 2 dl de vin blanc. Laisser cuire à feu doux durant 20 à 25 minutes, toujours en remuant et en ajoutant du bouillon de légumes par petites quantités.
3. Avant de servir, ajouter 25 g de beurre et le parmesan, poivrer selon les goûts.

La viande

1. Saisir la viande assaisonnée (elle doit être à température ambiante) des deux côtés à feu vif.

Temps de préparation total env. 40 minutes (sans le trempage des morilles)