



Grands Crus et Tradition

**Les Frères Dubois**

La signature de 3 générations

# BOEUF POCHÉ AUX DEUX SAUCES

par Peter Hasler - Café de Riex

## INGRÉDIENTS

(4 PERSONNES)

- 150 g de fi let de boeuf/pp
- 1 l de vin rouge
- 1 l de bouillon de viande
- 1 oignon piqué
- Gros sel
- Thym
- Prévoir des petits légumes comme garnitures et pommes virgules

## SAUCE VIN ROUGE

- 6 dl de vin rouge
- 4 dl de porto rouge
- Réduire aux 2/3*
- Beurre, crème fouettée, sel, poivre
- Monter dans le vin*

## SAUCE VERTE

- 125 g de basilic
- 6 échalotes
- 15 g de curry
- 100 g de persil frisé
- 15 g d'estragon
- 1 dl d'huile d'olive
- 5 dl de vinaigre de riz
- 3 filets d'anchois
- Mixer le tout et assaisonner*

## PRÉPARATION

Cuire le bouillon de pochage fait du vin rouge, bouillon de viande et oignon piqué.

Le boeuf se cuit 20 à 30 minutes à basse température (env. 80°) dans le bouillon de pochage obtenu.

Garnir les assiettes avec les légumes, poser le bœuf coupé avec quelques grains de gros sel sur l'assiette.

Garnir avec des herbes, les pommes de terre et les deux sauces à part.

**Bon appétit !**

Pour accompagner ce plat, nous vous suggérons de choisir un rouge chaleureux et intense tel que notre Merlot de Baussan, la Réserve Noire du Château de Glérolles ou encore un pur Gamaret tel que l'Alizarine.

