

Et si on dégustait un ...

Millefeuille de bœuf

Par Lionel Lévy, chef exécutif.
Palace InterContinental - Hôtel Dieu à Marseille



Ingrédients :

Filet de bœuf (dans la poire ou le merlan). 100g par personne.
Oignons
Tapenade aux olives noires
Vinaigre de vin
Sirop de thym citron frais d'Eloïde
Huile d'olive, sel, poivre.

Préparation :

Le bœuf : détailler le filet de bœuf en tranches de 2 à 3mm d'épaisseur. Les découper en rectangles de 6cmx10cm ou conserver la forme du filet pour le reconstituer lors du montage.

Les oignons : les découper en dés de 5mm de côté. Les mettre à cuire dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont bien dorés, les déglacer avec du sirop de thym citron d'Eloïde et un peu de vinaigre. Laisser compoter et réserver.

Montage :

Appliquer une fine couche de tapenade puis de compote d'oignons sur la première tranche de filet. Déposer dessus une tranche de filet et renouveler l'opération en terminant par une tranche de filet. L'empilement comportera environ 5 tranches de filet et ne doit pas dépasser 3 à 4 cm d'épaisseur.

Cuisson :

Poêler à l'huile d'olive. Egoutter avant de présenter.

Servir chaud !