



Suggestion de présentation © Jean-François Maillet

Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :

Bavette

farcies à l'alsacienne, raisins et petits oignons

Pour 4 personnes

Préparation : 1h

Cuisson 1h

Matériel : piques en bois, un plat à four

Ingrédients :

800 g de bavette d'ailoyau

pour la farce :

150 g de petits lardons fumés

1 oignon

100 g de raisin blanc (muscat d'Italie)

100 g de farce fine de porc

50 g de chapelure

1 cuillerée à soupe d'huile

pour la garniture aromatique :

1 carotte

1 oignon

1 bouquet garni

1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide

Sel et poivre du moulin

pour le jus de cuisson :

1 verre de muscat

50 cl de fond de veau

pour la sauce :

200 g de raisin blanc (muscat d'Italie)

100 g de lardons

Préparation :

- Réalisez la farce : pelez et ciselez l'oignon. Épluchez et épépinez les grains de raisin (100g).
- Dans une poêle avec l'huile, faites blondir l'oignon jusqu'à légère coloration. Ajoutez les petits lardons puis les raisins. Faites-les dorer quelques minutes. Réservez cette préparation dans un récipient jusqu'à ce qu'elle soit complètement froide. Ajoutez alors progressivement dans le récipient la chapelure en mélangeant bien. Incorporez la farce de porc. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.
- Préchauffez le four à 210° (thermostat 7)
- Farcissez la bavette : déposez-la sur le plan de travail et garnissez-la de farce de porc aux oignons et aux raisins. Refermez-la avec des piques en bois.
- Réalisez la garniture aromatique : épluchez la carotte et l'oignon. Coupez-les en petits dés. Déposez-les dans le plat à four avec le bouquet garni. Mettez par-dessus la bavette. Versez 1 cuillerée à soupe d'huile. Enfourez et laissez cuire pendant 15 minutes.
- Réalisez le jus de cuisson : sortez la viande du four et laissez-la reposer sur une grille. Déglacez le plat avec le muscat et le fond de veau en grattant bien les sucs avec une spatule en bois. Remettez la viande dans le plat et continuez la cuisson au four pendant 45 minutes.
- Réalisez la sauce : épluchez et épépinez et les gains de raisin (200g). Récupérez le jus de la bavette. Chinoisez-le et réduisez-le dans une petite casserole pendant trois minutes. Ajoutez-le raisin. Poêlez les lardons et incorporez-les à la sauce.
- Au moment de servir : tranchez la bavette farcie du côté de la garniture aromatique. Servez la viande dans des assiettes chaudes, nappée d'un cordon de sauce.

Savoureusement Vôtre.