



Bifteck de flanc mariné avec purée de pommes de terre fouettée à la ricotta

Bifteck de flanc mariné argentin accompagné de jeunes oignons grillés et d'une purée de pommes de terre fouettée à la ricotta, le tout servi avec une sauce chimichurri rouge fumée.

« Chimichurri » se prononce
"chim-ee-choor-ee"

INGRÉDIENTS

- 1 bifteck de flanc
- 1 pot salsa à la tomatille préparée
- 1 lb purée de pommes de terre originale Lamb's Supreme® (M16)
- 1/4 tasse crème
- 1/2 tasse ricotta
- 1 1/2 c. à soupe beurre
- 1 botte oignon vert
- 2 limes, tranchées
- 1 botte origan frais

Sauce chimichurri rouge :

- 4 c. à thé poivre noir
- 8 c. à thé sel kosher
- 8 c. à thé flocons de piment rouge, broyés
- 4 c. à soupe paprika fumé
- 8 c. à soupe origan séché
- 16 c. à soupe jus de citron frais
- 2 bouquets coriandre
- 8 bouquets persil
- 8 poivrons rouges, épépinés et parés
- 16 oignons verts, parés
- 6 gousses d'ail, pelées
- 2 1/2 tasses vinaigre de vin rouge
- 2 tasses huile d'olive extra-vierge

CONSIGNES

Sauce chimichurri rouge :

1. Placer tous les ingrédients sauf l'huile d'olive extra-vierge dans un robot culinaire.
2. Mélanger à faible puissance tout en ajoutant simultanément l'huile en un mince filet pour l'émulsifier, jusqu'à ce que la préparation forme une pâte humide semblable à une sauce.
3. Laisser reposer pour infuser avant de verser la préparation dans des bouteilles pour le service.

Préparation du bifteck :

1. Placer le bifteck dans un grand plat de cuisson, ajouter 1 pot de salsa de tomates et laisser mariner 1 heure avant de le cuire sur le gril. Chauffer le gril à charbon ou au gaz à feu vif.
2. Saler et poivrer le bifteck des deux côtés.
3. Griller le bifteck des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit mi-saignant, environ 5 minutes par côté.
4. Retirer le bifteck du feu et le laisser reposer 5 minutes.
5. Pour servir, couper la viande en tranches minces dans le sens contraire des fibres.
6. Cuire les oignons verts et les tranches de limes sur le gril de 2 à 3 minutes par côté.

Purée de pommes de terre originale Lamb's Supreme® (M16) :

1. Préparer la purée de pommes de terre selon le mode d'emploi sur la boîte.
2. Ajouter: 1 1/2 c. à soupe beurre, 1/4 tasse crème, 1/2 tasse ricotta, puis remuer pour combiner.
4. Saler et poivrer au goût.

Montage de l'assiette :

1. Placer le bifteck de flanc tranché dans l'assiette de service avec les oignons et les tranches de lime grillées.
2. Ajouter une portion de purée de pommes de terre à la ricotta à côté du bifteck.
3. Ajouter un petit contenant de sauce chimichurri ou, à l'aide de la bouteille, arroser le bifteck de sauce et le garnir de persil et d'origan frais.

Rendement

2+ portions