



## **Bavette irlandaise et sa garniture d'automne**

### 1. Gratin dauphinois (pour 4 pers).

- 1.5 kg pommes de terre
- 40 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 litre de lait entier
- Sel, poivre

### Préparation du gratin dauphinois

1. Épluchez les pommes de terre et lavez-les. A l'aide d'une mandoline, coupez-les en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Ne les rincez pas et réservez-les.
2. Préchauffez le four à 200 °C
3. Frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail et beurrez-le largement.
4. Disposez une couche de pommes de terre dans le fond du plat, salez, poivrez. Mettez une nouvelle couche de pommes de terre, salez, poivrez et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.
5. Faites chauffer le lait et versez-en sur toute la surface du plat avec du sel et du poivre. Terminez par une couche de crème fraîche.
6. Enfourez pendant 1 heure.
7. En fin de cuisson, tout le liquide doit être absorbé, les pommes de terre moelleuses, l'ensemble compact.



## 2. Poêlée de champignons de bois (pour 4 pers)

150 g des champignons des bois (trompettes de la mort, chanterelles, pieds de mouton)

- 50 g de beurre
- 1 c à c d'ail hachée
- 2 c à s de persil frisé haché
- 1 c à s d'échalote hachée

### Préparation de la poêlée de champignons

1. Nettoyez les champignons et éliminez les brins d'herbe, les feuilles... en évitant de les passer sous l'eau et réservez.
2. Faites tomber l'échalote dans le beurre sans la faire colorer puis réservez.

### Bavette irlandaise, échalotes confites (pour 4 pers)

- 4 Bavettes de bœuf
- 12 échalotes
- 1 bouteille Guinness
- Beurre
- Gros sel
- Sel fin
- Moulin à poivre



### Préparation des bavettes

1. Epluchez les échalotes et émincez-les très finement.  
  
Salez les bavettes des 2 côtés.
2. Faites chauffer dans une poêle, le beurre et colorer les bavettes des 2 côtés à feu vif.
3. Retirez ensuite la viande dans un plat. Dans la même poêle, ajoutez les échalotes, les salez et les faire suer jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Versez alors la bière et la faire bouillir, puis la laisser réduire à feu doux jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.
4. Récupérez la poêle avec la tombée d'échalotes et la remettre sur une source de chaleur bien vive.
5. Lorsque la poêle est bien chaude, jetez-y les champignons et l'ail. Poivrez et sautez vivement pour éliminer l'eau de cuisson rendue par les champignons.
6. Lorsque les champignons sont bien dorés, réservez au chaud.
7. Passez vos bavettes, 3 à 4 minutes dans un four bien chaud pour donner un coup de chaleur.
8. Dressez-les sur assiette, nappez d'échalotes confites bien chaude. Garnissez d'une cuillère de champignons des bois, que vous saupoudrez de persil haché avec une cuillère de gratin dauphinois.

Regardez la préparation en vidéo :

[http://www.rtf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_bavette-irlandaise-et-sa-garniture-d-automne?id=8112389&emissionId=5931](http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_bavette-irlandaise-et-sa-garniture-d-automne?id=8112389&emissionId=5931)