


MORAND
— 1889 —
DISTILLATEUR À MARTIGNY


HÔTEL DU CRÊT
hôtel – restaurant – traiteur – events



LES DÉS DE BŒUF FAÇON POTENCE – COGNAC À L'ORANGE

LES DÉS DE BŒUF FAÇON POTENCE

880 g de filet parisien de bœuf rassis environ trois semaines

10 g d'herbes du Grand-St-Bernard Rostal

1,5 dl d'huile

50 cl de cognac à l'orange Morand pour le flambage

Découper la viande en dés de 1,5 cm de côté.

Mélanger avec les herbes du Grand-St-Bernard et l'huile.

Laisser reposer 20 minutes au frigo.

Dans une poêle bien chaude, colorer la viande de tous les côtés en gardant l'intérieur saignant.

Piquer la viande sur la potence, ou chez vous, dresser au milieu du riz.

Flamber avec le cognac à l'orange Morand.

Servir avec du riz aux légumes ou des frites et une belle salade mêlée.

Servir également avec des sauces type mayonnaise, ex : curry, tartare, ail, moutarde, calypso...



Steve Delasoie

POUR LA SAUCE MAYONNAISE

1 jaune d'œuf

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de vinaigre

Mélanger le tout

2 dl d'huile de tournesol

Incorporer l'huile petit à petit

Sel et poivre selon goût

POUR UNE CALYPSO, INCORPORER À LA MAYONNAISE

40 g de Ketchup maison

5 cl de cognac

