SURLONGE DE BŒUF FARCIE AU HOMARD AVEC SAUCE AU HOMARD



Temps Total
MIN.

Portion
12 OZ / 340 G

Difficulté
DIFFICILE

Rendements
16

Ce riche mélange de filet de boeuf, de homard et de pancetta, terminé avec une sauce faite de vin et de bisque de homard de Verve®, fera en sorte que vos clients en redemanderont.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Queues de homard Rock	3 lb	1 1/2 kg
Pancetta, coupée en dés	1/2 lb	250 g
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL
Céleri, émincé	1/2 tasse	125 mL
Ail, émincé	1 c. à s.	15 mL
Échalotes, coupées en dés	1/2 tasse	125 mL
Shiitakes, coupés	1/2 lb	250 g
Sel et poivre		
Oignons verts, émincés	2 c. à s.	30 mL
Vin blanc sec	4 oz	125 g
Surlonge de bœuf, coupe du centre, taillée en filet papillon	8 lb	4 kg
Bisque de homard Verve®	4 tasses	1 L

INSTRUCTIONS

1. Cuire le homard à la vapeur, puis laisser refroidir afin de pouvoir retirer la carapace. 2. Cuire la pancetta dans 1 c. à t. d'huile. Égoutter le plus de gras possible de la poêle. Ajouter les échalotes et le céleri, puis cuire jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

3. Ajouter l'ail et les champignons, puis saler et poivrer. 4. Incorporer les oignons verts. 5. Ajouter le vin et cuire jusqu'à ce que liquide soit évaporé. Retirer du feu, incorporer la pancetta, et laisser refroidir.

6. Fendre en haut au centre la pièce de bœuf et garnir l'entaille de la farce de pancetta et de la queue de homard. Enrouler et attacher la viande. 7. Chauffer la bisque de homard Verve®. 9. Cuire au four à 350 °F pendant 30 à 35 minutes. 10. Laisser reposer pendant 10 minutes, avant de découper. 11. Trancher épais. Mettre en plat et ajouter 2 oz de Bisque de homard Verve®.

1-800-461-SOUP (7687) © 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS CAMPBELLSFOODSERVICE.CA/FR/RECIPES