

## Côte à l'os Holstein avec asperges par Bart De Pooter



### Ingrédients (2 personnes)

6 asperges blanches	6 pièces d'ail des ours
1 côte de boeuf Holstein (650 gr)	20 cl de crème
100 gr de filet d'ailoyau légèrement fumé	20 cl de gueuze Boon à l'ancienne
1 botte d'échalotes	30 gr de crumble
100 gr de morilles	10 cl d'huile de lin
10 cl de vinaigre balsamique	Thym
Moutarde	Ail jeune
Feuilles de moutarde	Poivre blanc
Jeunes épinards	Sel
Betterave rouge	Fleur de sel
Pourpier	

### Préparation

Coupez les asperges en trois morceaux. Veillez à ce que la partie centrale et la tête aient la même grandeur. La pointe n'est pas utilisée.

Blanchir les têtes d'asperges et laissez-les refroidir dans l'eau dès qu'elles sont cuites.

Râpez la partie centrale des asperges en fines tranches et coupez-les ensuite en fines lamelles.

Sortez la viande du frigo et laissez-la à température ambiante.

Assaisonnez la viande des deux côtés avec le sel et le poivre blanc juste avant de la mettre dans la poêle afin de lui donner plus de saveur.

Passez les deux côtés de la viande dans la poêle préchauffée de sorte qu'elle s'imprègne de la graisse. Saisissez ensuite la viande 8 minutes de chaque côté jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée. N'utilisez ni beurre ni huile.

Retirez la viande et laissez reposer ensuite durant 16 minutes pour favoriser la tendreté. Déposez soit sur une fine grille ou sur une assiette avec deux cuillères sous la viande pour l'aérer. Badigeonnez ensuite la viande avec du thym et frottez-la avec de l'ail jeune.

Versez la crème dans un bol et ajoutez une pincée de sel, le vinaigre balsamique et la moutarde, mélangez le tout pour obtenir une vinaigrette.

Posez les fines tranches d'ailoyau sur un film culinaire et posez le tout sur une planche à découper.

Versez un peu de vinaigrette dessus, ajoutez les feuilles de moutarde, les jeunes épinards, les betteraves rouges et le pourpier. Roulez ensuite la préparation dans le film culinaire jusqu'à l'obtention d'un fin rouleau et serrez les deux bouts.

Retirez la tige des morilles et mettez-les dans un bol d'eau pour les rincer.

Cuisez les morilles dans la poêle utilisée pour la cuisson de la viande, ajoutez les échalotes émincées, le thym, l'ail jeune, une pincée de sel et de poivre blanc. Déposez pendant un court instant quelques feuilles d'ail des ours. Après quelques minutes, retirez la préparation de la poêle en y laissant les échalotes et déposez-la sur la viande.

Versez la gueuze à l'ancienne sur les échalotes et ajoutez le jus de bœuf. Portez à ébullition et ajoutez ensuite un peu de jus d'asperges. Versez le tout dans une casserole tout en veillant à filtrer les échalotes. Le jus est maintenant prêt.

Emiettez le crumble.

Mélangez la vinaigrette avec les lamelles d'asperges.

Enlever les tranches d'ail du film et coupez-les en fins tronçons.

Réchauffez brièvement la viande et les asperges au four

Cuisez le restant des asperges dans une poêle avec l'huile de lin. Ajoutez un peu de poivre blanc.

Saupoudrez un peu de fleur de sel et dressez sur une assiette.