B.Street

Durée du high : 30 min | *Pour 4 Accros* | *Level :*

Stuff

4	Pains à bagel
12	Tranches de rôti de boeuf
100 gr	Salade iceberg
2	Tomates
1	Oignon rouge
40 gr	Parmesan râpé
40 gr	Emmental
25 cl	Huile d'arachide
2	Jaunes d'oeufs
1 CAS	Moutarde fine
2 CAS	Vinaigre rouge
1/2	Botte d'estragon
1/2	Botte de cerfeuil
1	Échalotte
QS	Sel Poivre

Cook

I Pour le rôti de Boeuf, colorer le dans une poêle fumante, une fois une belle coloration obtenue laisser reposer la viande 10 minutes puis le passer au four à 180° pendant 10/15 minutes afin de le garder saignant. Une fois cuit le laisser refroidir à température ambiante. Une fois refroidi le trancher finement.

II Laver chaque légume. Émincer finement l'oignon rouge, tailler les tomates en rondelles ainsi que la salade iceberg. Réserver au réfrigérateur pour le montage.

III Préchauffer le four à 210°C (th.7)
Hacher l'emmental et le mélanger au parmesan. Faire de petits tas ronds sur une plaque de cuisson et enfourner jusqu'à obtention d'une légère coloration (5 min environ). Débarrasser sur une assiette puis laisser refroidir.

IV Pour la mayonnaise, clarifier l'œuf (séparer le jaune du blanc). Dans un bol mettre le jaune d'œuf et y ajouter une pincé de sel et de poivre et la moutarde et le vinaigre. Fouetter afin d'incorporer le sel et le poivre dans la sauce. (Astuce : si vous voulez faire une mayonnaise aromatisée il faut ajouter l'épice au début afin que la moutarde et le jaune puissent la dissoudre, si vous la mettez une fois que la mayonnaise est finie elle ne sera pas lisse et homogène). Une fois le mélange effectué ajouter l'huile au fur et à mesure doucement afin de monter la mayonnaise. Hacher le cerfeuil et l'estragon et ciseler l'échalote et ajouter le tout à la sauce.

FINISH HIM Pour le montage , ouvrer les bagels en deux et les passer au four à 180°, garnissez les d'un tapis de salade iceberg, disposer 3 tranches de rôti de bœuf par sandwich, ajouter la mayonnaise et finissez par les tomates, les oignons rouges puis la tuile de parmesan. Refermer les bagels puis déguster.

History

Le bagel est une création d'un boulanger de Cracovie à l'honneur de Jean III Sobieski. Ce dernier aurait repoussé l'attaque des Turques sur Vienne en 1683. Voulant lui rendre Honneur il créa le Bagel en forme d'étrier car il était connu et reconnu comme un chevalier hors pair.