

# PIÈCE DE BŒUF RÔTI, REBLOCHONNADE AUX PARFUMS DE TAPENADE DE TRUFFE NOIRE

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

2 kg de pièce de bœuf.  
200 g de jus de veau réduit.  
100 g de tapenade de truffe noire.

200 g de lard fumé.  
200 g d'oignons.  
500 g de crème fraîche.  
50 g d'huile d'arachide.  
50 g de beurre.  
Sel fin, poivre du moulin.

### Pour la Reblochonade :

600 g de reblochon.  
2 kg de pommes de terre.

## PROGRESSION DE LA RECETTE.

Lavez et épluchez les pommes de terre et taillez-les en rondelles.

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les pommes de terre dans l'huile et le beurre. Lorsqu'elles commencent à colorer légèrement, ajoutez le lard fumé préalablement découpé en petits lardons puis les oignons que vous aurez épluchés et hachés finement. Lorsque l'ensemble de la préparation commence à être bien doré, rajoutez la crème fraîche et assaisonnez selon votre goût avec le sel fin et le poivre du moulin. Laissez mijoter 2 à 3 minutes et ajoutez la moitié du reblochon que vous aurez découpé en petits cubes.

Remplissez vos petites boîtes avec le mélange obtenu, décorez le dessus avec des bandelettes de fromage restant.

Au moment du service, faites poêler votre viande, découpez en petites tranches et déposez dans vos assiettes. Ajoutez les petites boîtes de Reblochonade que vous aurez réchauffées au four à 160° C afin de faire fondre et légèrement colorer le fromage. Ajoutez sur la petite boîte une cuillère de tapenade de truffe noire puis soulignez vos assiettes d'un trait de jus réduit. Il vous est possible de décorer vos assiettes de quelques fleurs comestibles.

## BONUS GOURMAND.

Issue d'une ancienne recette, cette Reblochonade peut être servie en plat unique dans un grand plat à gratin accompagné d'une belle salade verte bien assaisonnée.

