



L'entrecôte de génisse flambée à la liqueur d'edelweiss

Ingrédients pour 2 personnes : 2 noix de beurre, 2 entrecôtes de 200 g de génisse du Valais, 2 beurres de genièvre légèrement creusés pour accueillir la fleur d'edelweiss sans sa tige, une carotte, une carotte jaune, un quartier de rave tourné, une courgette, une échalote confite taillée en deux, quelques pois gourmands, deux tomates-cerises confites, deux amphores de liqueur d'edelweiss, deux fleurs d'edelweiss et des pommes grenaille ou virgule rissolées pour l'accompagnement.

Préparation et cuisson : Cuire chaque légume en le laissant croquant à l'eau bouillante et salée, le rafraîchir immédiatement pour qu'il garde sa belle couleur. Confire une échalote sans l'éplucher, avec un peu de sucre et eau à feu doux, ainsi que les tomates-cerises à feu très doux avec un peu d'huile d'olive.

Auparavant, tailler la courgette en deux dans la longueur et la découper de façon à former deux éventails légèrement sucrés et assaisonnés d'épices. Tailler les autres légumes, sauf les pois gourmands, de façon à former un éventail. Chauffer la poêle, y mettre la noix de beurre, marquer les entrecôtes et les laisser cuire selon votre goût de cuisson, sans oublier de les assaisonner de sel et poivre du moulin.

Accompagnement : De petites pommes grenaille ou virgule, rissolées au beurre.

Finition et dressage : Disposer sur le haut de l'assiette les légumes taillés en éventail, légèrement assaisonnés d'huile d'olive et d'herbes du jardin (facultatif), placer l'entrecôte, déposer le beurre de genièvre creusé avec la fleur d'edelweiss et l'amphore d'alcool de liqueur d'edelweiss. Au moment de servir, remplir le beurre de genièvre d'une ou deux gouttes d'alcool de l'amphore et allumer le beurre. A table, faire verser par le convive le reste de l'amphore sur le beurre et la viande pour que toute l'entrecôte flambe et soit parfumée par la liqueur d'edelweiss.

Vin conseillé : Un vin rouge du Valais, tel que Pinot noir, Humagne rouge, Cornalin ou Gamaret.

Source : Charles-Albert Fellay, Restaurant La Tsana, le Châble