



**Faux filet de Black Angus et gyoza de bœuf, carottes de Créances  
et sauce barbecue**

*Une recette de David Gallienne, chef étoilé du restaurant Le Jardin  
des Plumes à Giverny (27)*

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 250 g de faux filet Angus
- 4 carottes nouvelles de Créances
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 noisette de beurre
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Pousses de coriandre

*Pour la farce à gyoza*

- 500 g de paleron de bœuf
- 1 bouquet garni
- 2 carottes
- 2 oignons
- ¼ de botte de coriandre
- 50 g de gingembre
- 1 gousse d'ail

- Sauce soja salée
- Sauce soja sucrée

*Pour la sauce barbecue*

- 3 cuillères à soupe de jus de viande
- 2 gousses d'ail noir
- 2 cuillères à soupe d'huile fumée

*Pour la pâte à gyoza*

- 240 g de farine
- 130 g d'eau
- 3 g de sel

1. Cuire le paleron de bœuf comme un pot au feu.  
L'effilochez puis assaisonner avec la coriandre ciselée, la sauce soja et l'ail hachée.
2. Réaliser la pâte à gyoza et laisser reposer au réfrigérateur (peut se préparer la veille).
3. Réaliser les gyoza de bœuf : Disposer la farce au centre d'un disque de pâte, souder avec de l'eau et pincer pour bien refermer les gyoza.
4. Eplucher les carottes, les cuire avec un fond d'eau, du sel, du sucre, la noisette de beurre.
5. Snacker le faux filet. Laisser reposer la viande.
6. Réaliser la sauce. Faire chauffer le jus de viande, lier avec l'ail noire écrasée, ajouter l'huile fumée petit à petit.
7. Dresser et décorer.