

## LA RECETTE

Voici la recette du bœuf braisé AOC Maine Anjou (collection 2009) à la purée de panais, poudre à aspirer de topinambours, coulis de carottes à la camomille romaine.

**Les ingrédients** (pour 4 personnes)  
600 grammes de ronds de gîtes de bœuf AOC Maine Anjou, un litre d'anjou rouge, un oignon, six carottes, trois têtes de camomilles romaine, 120 grammes de lait de coco, un gros panais, 300 grammes de topinambours.

1. **Tailler** en rectangle les morceaux de rond de gîtes. Dans un plat allant au four, déposer les rectangles de bœuf, recouvrir de vin anjou rouge, ajouter l'oignon et une carotte. Assaisonner et cuire à 90° pendant cinq heures.

2. **Éplucher** les topinambours, les mettre à cuire dans du lait, puis les retirer et les couper en fines lamelles. Les mettre à sécher au four puis les mixer pour en faire une poudre fine. **Éplucher** et tailler en petits morceaux les panais et les mettre à cuire dans de l'eau salée, pour en faire une purée. Rectifier l'assaisonnement.

3. **Éplucher** et **tailler** en cubes les carottes. Les mettre à cuire dans de l'eau salée, avec les têtes de camomille. Mixer avec du lait de noix de coco et du beurre. Rectifier l'assaisonnement. Réduire le jus de cuisson du bœuf, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.