

**POUR LE CHÂTEAU DE LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
AND WE LABOUR**

**FAUX FILET BLACK ANGUS  
GYOZA DE BŒUF / CAROTTES DE CRÉANCES  
SAUCE BARBECUE**

**POUR 4 PERSONNES**

**0,250 KG FAUX FILET ANGUS  
4 PIÈCES DE CAROTTES NOUVELLES DE CRÉANCES  
1 CUILLÈRE À CAFÉ SUCRE  
1 NOISETTE DE BEURRE  
HUILE D'OLIVE  
SEL, POIVRE  
POUSSES DE CORIANDRE**

**FARCE À GYOZA**

**0,500 KG PALERON DE BŒUF  
1 BOUQUET GARNI  
2 CAROTTES  
2 OIGNONS  
1/4 BOTTE DE CORIANDRE  
0,050 KG GINGEMBRE  
1 GOUSSE D'AIL  
SAUCE SOJA SALÉE / SUCRÉE PM**

**SAUCE**

**3 CUILLÈRES À SOUPE DE JUS DE VIANDE  
2 GOUSSES D'AIL NOIRE  
2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE FUMÉE**

**PÂTE À GYOZA**

**0,240 KG FARINE  
0,130 KG EAU  
0,003 KG SEL**

**1. CUIRE LE PALERON DE BŒUF COMME UN POT AU FEU.**

L'EFFILOCHER 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.**