

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Noix

## Noix de Veau du Limousin aux piquillos, tarte courgette herbacée



Recette de Cédric BÉCHADE  
L'Auberge basque (64-Saint-Pée-sur-  
Nivelle)



### TEMPS

Préparation : 45 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 20 min



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre
- 100 g de chapelure
- 6 branches de persil, effeuillées
- 1 branche d'estragon, effeuillée
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 8 pièces de piquillos
- 1 courgette
- 1 filet d'huile d'olive
- 500 g de noix de Veau du Limousin
- 30 g de beurre
- Sel, poivre du moulin.



### PRÉPARATION

**1.** Faites fondre le beurre, ajoutez la chapelure, la moitié du persil et l'estragon.

Mixez, étalez entre 2 feuilles de papier cuisson, réservez au frais.

**2.** À l'aide d'un emporte-pièce, coupez 4 cercles de 15 cm de diamètre dans la pâte.

Posez-les sur une plaque couverte de papier cuisson, déposez au-dessus une autre plaque.

Enfournez pour 8 à 10 minutes à 180 °C.

**3.** Poêlez les piquillos.

**4.** Taillez la courgette en fines rondelles à la mandoline, étuvez rapidement 1 minute avec l'huile.

Disposez-les en rosace sur les fonds de tarte.

Salez et poivrez.

**5.** À l'aide d'un emporte-pièce, coupez 4 cercles dans la préparation aux herbes, déposez-les sur chaque tarte.

Enfournez sous le gril jusqu'aux premiers frémissements.

**6.** Faites rôtir la noix de veau 7 à 8 minutes avec le beurre.

Coupez-la en 4 tranches.

Salez et poivrez.

**7.** Ciselez le reste du persil, conservez quelques feuilles pour la décoration.

**8.** Dressez les tartes dans quatre assiettes avec une tranche de noix de veau.

Répartissez les piquillos, parsemez de persil ciselé, décorez de feuilles de persil.

Crédit photo