

Difficulté M

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-



## 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 audessus 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