

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Noix

## Oreillet de Veau du Limousin et huître



Recette de Stéphane CARRADE  
Ha(a)ïtza (33-Pyla-sur-Mer)



### TEMPS

Préparation : 1h15

Modes de cuisson : à bouillir

Temps de cuisson : 3h00

### PARTS

Recette pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

100 g jumeau bœuf • 1 carotte • 1 branche de céleri • 1 verre vin rouge • 40 g gelée veau • 3 c.à.s jus de viande • 1 bouquet garni • Sel • Poivre • 1/2 c.à.c d'armagnac • 60 g beurre • 4 escalopes veau très fines • 4 huîtres N°1 • Sauce soja • Huile de sésame • Algues sèches • Vinaigrette • 600 g pomme de terre • 3 c.à.c bouillon bœuf • 1 bouquet cresson • 1 jaune d'œuf • 300 g cresson • Gingembre • 1 mangue • 1 céleri-rave • 1 ail noir • 1 c.à.c d'huile de truffe • 1 citron

### PRÉPARATION

#### Pour la sauce daube:

1. Saisir des morceaux de jumeau de bœuf, bien colorés. Ajouter une garniture aromatique: carotte, oignon et céleri.
2. Suer et mouiller au vin rouge, puis ajouter la gelée de veau et 3 cuillères de jus de viande.
3. Ajouter le bouquet garni, salez, poivrez et laisser mijoter pendant 3 heures.
4. Rectifier l'assaisonnement et la consistance voulu avec un trait d'armagnac et une noix de beurre.

#### Pour l'oreillet de veau:

5. Découper et rendre fine la noix de veau au batoir entre 2 feuilles sulfurisées et huilées.

#### Pour les huîtres:

6. Pêcher les huîtres à l'eau bouillante salée et les dégager de la coquille. Assaisonner avec la sauce soja, l'huile de sésame et le poivre.

#### Pour la salade d'algues:

7. Hydrater les algues à l'eau tiède et assaisonner avec une vinaigrette.

#### Pour le montage:

8. Placer l'huître et la salade d'algues, refermer l'oreillet. Remettre au froid et griller au barbecue japonais.

#### Pour la garniture de l'oreillet:

9. Brunoise de gingembre mangue, brunoise de céleri-rave et dès d'ail noir. Le tout se blanchis, puis rouler à l'huile de truffe avec le jus de citron, un zeste de fleur de sel et poivre.

#### Pour la purée de cresson:

10. Cuire des pommes de terre au consommé de bœuf. Mixer avec le bouquet de cresson 1 jaune d'œuf et monter au beurre puis assaisonner.

#### Pour la salade de cresson:

11. Trier, laver et faire un assaisonnement assez neutre.

#### Pour le pomelo chinois:

12. Dégager la chair des "?" et poivrer.

#### Finition et présentation:

13. Dresser la sauce daube en fond d'assiette. Placer l'oreillet avec la garniture, dresser la purée et la salade de cresson et finir avec le pomelo.

Crédit photo <p>Philippe Pêcher</p>