

Difficulté 

Viande : Veau Morceaux : Sous-noix

Vitelo Tonato sous-noix de veau, pomme fruit noisettes et câpres



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



TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 2h



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 200 g de sous-noix de Veau du Limousin
- 50 cl de bouillon
- 1 feuille de gélatine
- 10 cl de jus de pomme
- 30 g de noisettes mondées, entières
- 1 c. à soupe de câpres
- Quelques feuilles de fenouil pour décorer

Pour la sauce au thon

- 25 cl de mayonnaise maison
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de moutarde lisse
- 25 cl d'huile d'olive
- 80 g de thon confit
- Sel, piment d'Espelette



PRÉPARATION

1. Faites cuire le veau pendant 30 minutes dans le bouillon, à petits frémissements, en démarrant la cuisson à froid. Réservez au frais pendant 1 h 30.
2. Préparez la sauce au thon : mélangez la mayonnaise, le jaune d'œuf, la moutarde et l'huile d'olive. Mixez finement le thon confit et incorporez-le. Assaisonnez de sel et de piment.
3. Réservez au frais.
4. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Portez le jus de pomme à ébullition, essorez la gélatine et incorporez-la. Mélangez et laissez refroidir.
5. Faites torréfier les noisettes au four pendant 10 minutes à 120 °C.
6. Tranchez finement la viande, dressez-la dans quatre assiettes, nappez de sauce puis répartissez à côté la gelée de pomme.
7. Parsemez de noisettes et de câpres, décorez de feuilles de fenouil.

Crédit photo