



BOUCHERIE

MORET

Recette du moment

Vitello tonnato du patron

4 personnes

Ingrédients

Vitello :

800g de rôti de veau (longe, épais d'épaule,...

10g d'huile d'olive

Sel, poivre ou épice pour veau (vendu à la boucherie)

200g de Matignon (poireau, carotte, oignon, céleri coupé en cube de 3cm de côté)

100g de vin blanc

Tonnato :

60g de thon à l'huile

100g de mayonnaise

10g de jus de citron frais

Sel, poivre

Garniture :

60g de tomates cerise

coupée en quatre

30g de câpres égouttées

40g d'oignons émincés finement

Demander à votre boucher de ficeler votre rôti de veau et éventuellement de l'assaisonner.

Préparation :

Préchauffer le four à 135 degrés, marquer le rôti de veau dans une poêle à frire avec l'huile d'olive puis le mettre dans une lèche frite. Dégraisser la poêle et la déglacer avec 1dl de vin blanc.

Une fois que vous avez bien récupéré les sucs de votre poêle avec le vin, arroser le rôti avec ce jus puis le garnir avec le Matignon. Mettre au four en brassant les légumes à mi-cuisson. Cuire durant 20 minutes ou jusqu'à 65 degrés à cœur si vous avez une sonde à cœur.

Débarrasser le rôti des légumes et le mettre à refroidir et déglacer la lèche frite avec 1dl de vin blanc et bien mélanger les légumes puis remettre au four durant 10 minutes à 160 degrés.

Passer le Matignon et le jus dans un chinois ou une passoire pour ne récupérer que le jus et le faire refroidir.

Mixer finement le thon avec le jus réduit et le jus de citron. Ajouter le mélange à la mayonnaise et fouetter le tout pour obtenir une sauce homogène et aérée.

Couper finement les tranches de veau à la trancheuse ou à défaut au couteau.

Présentation :

Mettre une cuillère à soupe au fond de l'assiette de sauce tonnato, disposer les tranches pliées en deux en éventail.

Parsemer un peu d'oignon émincé, disposer quelques câpres puis garnir à volonté de tomates cerise.

Le reste de la sauce est servie à part.