



VEAU FERMIER EN TATAKI, PARFUMÉ À L'HUILE DE CARTHAME BIO, SAUCE GASTRIQUE À MA FAÇON

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 600 gr longe de veau désossée et parée

Marinade

- 2 cs échalotes râpées
- 1 carotte râpée
- 2 cs sauce soja sucrée
- 1 cs pickles de légumes
- 4 cs huile de carthame bio
- 1 cc noisette en poudre

Biscuit noisette

- 90 gr Farine
- 1 blanc d'œuf
- 40 gr Beurre
- 15 gr fromage
- 1 cs noisettes concassées

Sauce

- 30 gr échalotes ciselées
- 20 gr sucre semoule
- 15gr vinaigre de cidre
- 0,25L fond brun veau lié
- 15 gr beurre
- fécule de maïs

Flan

- 180 gr butternut épluché
- 10cl lait entier
- 2 feuilles Gélatines



RECETTE DU CHEF
DAVID PAILLAUD



PRÉPARATION

Préparer les pavés de veau de forme rectangulaire. Saisir dans une poêle bien chaude, avec un peu d'huile, sur chaque face. Saler et poivrer correctement. Mettre au frais.

Préparer le biscuit en mélangeant le beurre pommade avec la farine, le blanc d'œuf, le fromage râpé et la noisette. Étaler au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé d'une épaisseur de 1,5 mm. Découper en triangle et cuire entre deux feuilles sous une grille, au four tiède à 180°C pendant 8 mn (jolie coloration en surface).

Préparer la marinade tataki en râpant l'échalote et la carotte, ajouter le soja sucré, l'huile de carthame bio, la poudre de noisette, une pincée de sel, les pickles de légumes hachés très finement.

Mettre le veau dans la marinade en recouvrant bien de garniture.

Tailler le butternut en cube et cuire dans le lait.

Pendant ce temps, préparer la sauce gastrique : ciseler l'échalote, faire suer avec un filet d'huile sans coloration, ensuite y fondre le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel brun, déglacer avec le vinaigre, réduire presque à sec et mouiller avec le fond brun, laisser mijoter un quart d'heure. Ensuite, lier à la fécule et monter au beurre. Le butternut est cuit, égoutter-le et prélever 160 gr de purée et mixer avec les feuilles de gélatine ramollie. Mouler des demi-cercles et réfrigérer.

Trancher les pavés de veau, dresser l'assiette à sa guise...

Servir avec un vin blanc sec (Gros Manseng) du Domaine Laguille

Bonne dégustation !

