

Sous vide Tafelspitz de veau au chou pointu

Auteur: Heiko Antoniewicz

Durée de préparation: 3 hours 50 minutes

Temps de cuisson: 3 hours 20 minutes



Ingredients

Tafelspitz (sous vide) :

400 g de Tafelspitz (aiguillette baronne) de veau

2 feuilles de laurier

1 CS de moutarde à l'ancienne

40 g de beurre

Chou pointu (sous vide) :

200 g de chou pointu coupé en lamelles

30 g de beurre

20 g d persil plat haché

20 ml d'huile de noix

un peu de vinaigre de couleur claire

muscade râpée

Préparation

Tafelspitz (sous vide) :

Conditionner tous les ingrédients et faire cuire pendant 3 heures au **fusionchef** à 56 °C. Faire mousser le beurre dans une poêle, y faire légèrement revenir le Tafelspitz de tous les côtés et saler légèrement.

Chou pointu (sous vide) :

Faire mousser le beurre et ajouter l'huile. Conditionner le chou sous vide avec la matière grasse et faire cuire à 85 °C pendant 20 minutes. Incorporer le persil haché, acidifier au vinaigre et assaisonner avec la noix de muscade.

Comme garniture, nous recommandons des petites quenelles de pommes de terre.