

Auteur: Danilo Ange



Ingredients

Pour 6 personnes

Veau rosé à cœur (sous vide) :

120 g de thon à l'huile d'olive

800 g de jarret de veau

Sel, poivre

1 brin de romarin

60 g d'anchois dessalés

60 g de câpres dessalés

Orange confite :

2 oranges non traitées

200 ml d'eau

20 g de sucre cristallisé

Salsa Tonnata :

100 g de mayonnaise

Préparation

Veau rosé à cœur (sous vide) :

Vider l'huile d'olive du thon. Dégraisser la viande, saler et poivrer. Mettre le jarret de veau sous vide avec le romarin, le thon, les anchois et les câpres. Faire mijoter à 59° C dans le bain marie sous vide du fusionchef pendant 3 heures.

Orange confite :

Couper les zestes des oranges en julienne, et les mettre dans une petite casserole avec de l'eau et du sucre. Faire mijoter à feu doux, jusqu'à évaporation de l'eau, puis laisser refroidir.

Salsa Tonnata :

Retirer la viande du sachet. Réduire les câpres et les anchois en purée, puis ajouter la mayonnaise.

Couper la viande en tranches, déposer sur des assiettes, et servir avec la sauce Salsa Tonnata et les zestes d'orange.

Cette recette nous a été aimablement proposée par Danilo Ange.