

Auteur: Carmelo Greco
Temps de cuisson: 2 hours



Ingredients

Pour 6 personnes

Veau (sous vide) :

1 queue de veau roulée (gîte de noix, environ 800 g)
sel
huile d'olive

Sauce au thon :

200 g de thon à l'huile
120 g de mayonnaise
2 filets d'anchois
20 g de câpres
100 ml de fond de veau
1 carotte
1/2 branche de céleri
1 petit oignon
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
1 petit brin de romarin
2 brins de persil plat

Tartare :

150 g de filet de veau
150 g de thon
4 CS d'huile d'olive
Fleur de sel, poivre, thym
½ petite pomme verte
50 g d'herbes sauvages

Préparation

Veau (sous vide) :

Frotter la viande avec un peu de sel et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive puis conditionner sous vide. Faire cuire la queue de veau roulée au **fusionchef** à 63 °C jusqu'à ce qu'au bout de deux heures environ la température à cœur de la viande atteigne 56 °C.

Sortir la viande du film et laisser refroidir.

Laver les légumes, les couper en petits morceaux et faire légèrement bouillir avec le fond de veau et les aromates pendant 15 minutes. Sortir les légumes et les aromates une fois la cuisson terminée.

Sauce au thon :

Pour la sauce, mettre 50 ml de fond de veau, le thon, les anchois, la mayonnaise et les câpres dans un mixeur et passer à la passoire, saler et poivrer selon le goût.

Tartare :

Pour le tartare, couper le filet de veau et le thon en petits dés. Couper également la pomme en petits dés et ajouter au tartare avec l'huile. Bien mélanger le tout puis saler et poivrer selon le goût.

Dresser les tranches sur une assiette et bien répartir la sauce tout autour. Dresser le tartare sur la viande et garnir avec les herbes sauvages.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Carmelo Greco.