

Entrées chaudes à la viande

Tartine de pieds de veau à la tomate confite


50 min 40 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

549

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
tartine de pieds de veau**

2 **Pied(s) de veau**
 200 g **Roquette**
 2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 4 branche(s) **Persil plat**
 80 g **Tomate(s) confite(s)**
 4 **Cornichon**
 4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
 2 c. à soupe **Moutarde ancienne**
 8 c. à soupe **Huile d'olive**
 3 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
 0 **Sel**
 0 **Poivre Mignonette**

Étape 1

Cuisson des oeufs durs

- 1 Remplir une casserole d'eau froide et y plonger les œufs. Mettre à chauffer et compter 9 minutes de cuisson à partir du début de l'ébullition.
- 2 A la fin de la cuisson, sortir les œufs de la casserole à l'aide d'une écumoire et les plonger dans un saladier d'eau froide.
- 3 Une fois refroidis, les écaler, et les écraser à la fourchette. Réserver.

Étape 2

Préparation des pieds de veau

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, désosser les pieds de veau et couper la viande récupérée en petits morceaux.
- 2 Mettre ces morceaux dans une casserole et faire tiédir à feu très doux. Garder au chaud.

Étape 3

Préparation des condiments

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, hacher les pétales de tomates confites et les cornichons puis les réserver séparément.
- 2 Effeuille le persil plat et le hacher. Réserver.

Étape 4

Préparation de la garniture

- 1 Laver la salade deux fois dans un saladier d'eau claire en changeant l'eau à chaque fois et l'égoutter en la passant à l'essoreuse. La débarrasser dans un saladier.
- 2 Réaliser la vinaigrette dans un saladier en mettant tout d'abord le vinaigre, ajouter le sel et le poivre ensuite pour les dissoudre et finir avec l'huile d'olive. Émulsionner au fouet.

Étape 5

Préparation du pain

- 1 Toaster légèrement le pain sans trop lui donner de coloration.
- 2 Parer les tranches de pain de campagne avec un couteau scie en leur donnant une forme de losange et en retirant bien toutes les croûtes.

Étape 6

Réalisation de la farce

- 1 Retirer la casserole avec les morceaux de pied de veau du feu et y ajouter les cornichons, le persil plat, la moutarde à l'ancienne et les oeufs.
- 2 Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre mignonette, et lier la farce avec un peu de vinaigrette.

Étape 7

Dressage

- 1 Assaisonner la salade de roquette de vinaigrette et de sel. Dresser sur l'assiette.
- 2 Au dernier moment ajouter la tomate confite hachée à la farce. La dresser harmonieusement sur la tartine de pain de campagne et déposer sur l'assiette.