

Veau

Mille-feuille de piccata de veau au basilic



55 min 40 min 15 min **0** **414**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Éplucher l'échalote à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Peler et dégermer la gousse d'ail.
- 3 Ciseler finement l'échalote. Réserver.
- 4 Hacher finement l'ail. Réserver.
- 5 Effeuille le basilic. Conserver quelques feuilles pour la décoration et émincer les reste. Réserver.
- 6 Couper les extrémités de la courgette, puis la couper en deux.
- 7 A l'aide d'une mandoline, émincer une des moitiés de courgette en rondelles. Réserver.
- 8 Tailler l'autre moitié de courgette en brunoise. Réserver.

Ingrédients pour le mille-feuille

400 g **Escalope(s) de veau**
 800 g **Courgette**
 50 g **Parmesan**
 8 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
 2 trait **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

2 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
 50 g **Echalote(s)**
 0.5 botte(s) **Basilic**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 2 trait **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 2

Réalisation des piccatas

- 1 Couper les escalopes de veau en trois morceaux.
- 2 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.
- 3 Saler et poivrer les escalopes.
- 4 Mettre les escalopes dans la poêle et laisser colorer légèrement des deux côtés en les retournant à l'aide

Ingrédients pour le dressage

d'une pince. Réserver les escalopes et ne pas laver la poêle tout de suite.

1 Basilic

Étape 3

Montage des mille-feuilles

- 1 Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four puis poser les cercles à bavarois dessus.
- 2 Mettre au fond de chaque cercle la tranche la plus large des escalopes de veau.
- 3 Saupoudrer la viande de parmesan.
- 4 Disposer quelques rondelles de courgettes dans le cercle à bavarois.
- 5 Saupoudrer les courgettes de parmesan.
- 6 Verser un filet de crème liquide dessus.
- 7 Recommencer l'opération en posant une tranche de veau.
- 8 Ajouter du parmesan.
- 9 Terminer par une couche de courgettes disposées en rosace.
- 10 Saupoudrer de parmesan et napper d'un filet de crème liquide.
- 11 Enfourner à 210°C (th.7) pendant 15 minutes.

Étape 4

Préparation de la garniture

- 1 Dans la poêle ayant servi à la cuisson des piccatas, faire suer les échalotes sur feu vif dans le jus de cuisson du veau.
- 2 Ajouter les courgettes coupées en brunoise, un filet d'huile d'olive et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 3 Saler et poivrer.
- 4 Baisser la température et remuer.
- 5 Ajouter l'ail en fin de cuisson et laisser cuire pendant quelques secondes.
- 6 Ajouter le basilic émincé et mélanger.
- 7 Verser un filet de crème liquide pour lier la sauce et éteindre le feu.

Étape 5

Dressage

- 1 Poser le mille-feuille sur une assiette et retirer le papier sulfurisé.
- 2 Passer la lame d'un couteau le long des parois du cercle afin de le démouler plus facilement.
- 3 Disposer la garniture aux courgettes autour du cercle.
- 4 Démouler le mille-feuille et décorer avec un petit bouquet de basilic.