

Verrines

Verrines de tartare de veau aux olives et chantilly de parmesan


1h15
15 min
0
1h
492

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Tartare de veau

400 g **Noix de veau**
 2 **Tomate(s)**
 12 **Olives vertes**
 1 **Oignon(s) nouveau(x)**
 0.5 **Citron(s) vert(s)**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Moutarde**
 1 **Tabasco**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Chantilly de parmesan

30 cl **Crème liquide (fleurette)**
 100 g **Parmesan**
 1 **Poivre**

Dressage

1 **Mâche**
 2 **Tomate(s) cerise**

Étape 1

Réalisation de la chantilly de parmesan

- 1 Dans une casserole, verser la crème liquide et porter à ébullition.
- 2 Quand la crème bout, verser le parmesan détaillé en copeaux, petit à petit en mélangeant au fouet.
- 3 Eteindre le feu, filmer la casserole et laisser infuser 10 minutes.
- 4 Monder les tomates, les éponger sur du papier absorbant.
- 5 Ne pas jeter les peaux des tomates : les sécher, badigeonner d'huile d'olive, assaisonner et passer au four. Voilà des chips de tomate.
- 6 Défilmer la crème, la passer au chinois et la récupérer dans un saladier. S'aider d'une maryse pour passer la crème.
- 7 Transvaser la crème dans le siphon, en prenant garde de ne le remplir qu'au tiers. Visser le bouchon, et insérer les cartouches de gaz.
- 8 Revisser le capuchon à cartouche, secouer pour mélanger le gaze et l'appareil, puis réserver au moins

une heure au frais.

1 Parmesan
1 Olives noires

Étape 2

Préparation du tartare de veau

- 1** Couper le veau en fine tranches puis en petits dés. Réserver dans un saladier.
- 2** Couper les tomates en quartiers, les épépiner et tailler la chair en dés. Réserver avec le veau.
- 3** Eplucher et émincer l'oignon nouveau. Réserver avec le veau.
- 4** Couper les olives préalablement dénoyautées en deux puis les hacher au couteau. Réserver dans le saladier.
- 5** Assaisonner de jus de citron vert, d'huile d'olive, de moutarde et de quelques gouttes de tabasco vert. Mélanger délicatement. Saler, poivrer, mélanger à nouveau.

Étape 3

Dressage

- 1** Assaisonner la salade de sel, poivre et huile d'olive, bien mélanger.
- 2** Couper les tomates en deux pour la décoration. Disposer la salade et les tomates sur le plat de dressage.
- 3** Remplir de tartare une verrine posée sur le plat, sortir le siphon du réfrigérateur.
- 4** Décorer la verrine avec la chantilly au parmesan, siphon tête en bas. Procéder délicatement pour ne pas éclabousser le plat.
- 5** Finir la décoration avec quelques morceaux d'olives et des copeaux de parmesan.