Thomas Brachet

Veau

Vitelo tonato

15 min	15 min	0	0	456
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 600 g **Noix de veau**
- 150 g **Thon au naturel**
- 4 **Anchois frais entier(s)**
- 2 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 5 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 0.4 **Citron(s)**
- 1 c. à soupe **Câpres**
- 4 c. à soupe **Mayonnaise**
- 1 botte(s) **Ciboulette**
- 5 cl **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Thym**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 1 **Mesclun**

Étape 1

Préparation du veau et des ingrédients

1. Tailler des fines tranches de rôti de veau, préalablement cuit. Il est important que les tranches soient bien fines.
2. Retirer les fanes et la racine de l'oignon nouveau. Couper le bulbe en deux et le ciseler finement. Réserver.
3. Tailler la ciboulette en bâtonnets d'environ 2 cm. Réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce

1. Eplucher et hacher l'ail.
2. Déposer l'ail haché dans un bec verseur, puis ajouter le thon, les câpres, les filets d'anchois, le jus de citron jaune, la mayonnaise, la crème liquide et l'huile d'olive.
3. Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une sauce onctueuse, ni trop épaisse ni trop liquide.

Étape 3

Dressage

1. Disposer les tranches de veau sur l'ardoise de dressage.

Les dresser à la manière d'un carpaccio.

2. Napper la viande sauce.
3. Parsemer d'oignon nouveau, mais sans trop en mettre. Ajouter les batonnets de ciboulette.
4. Pour relever le plat saupoudrer de piment d'espelette.
5. Servir ce Vitelo Tonato avec une salade mesclun ou de pousses d'épinard ou de roquette. Assaisonner de sel et d'huile d'olive.