

Poissons

Tarte fine de tête de veau et saint-pierre



10h55	30 min	2h25	8h	640
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la tarte fine

 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
Ingrédients pour la tête de veau

400 g **Tête(s) de veau**
 2 **Carotte(s)**
 1 **Oignon(s)**
 1 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
 20 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
 3 litre(s) **Eau**
 1 **Bouquet garni**
 2 pincée(s) **Gros sel**
 10 grain(s) **Poivre noir**

Ingrédients pour le Saint-Pierre

400 g **Filet(s) de saint-pierre**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 25 g **Beurre**

Étape 1

Pochage de la tête de veau

- 1 Cette opération est à réaliser la veille.
- 2 Laver les carottes et l'oignon.
- 3 Éplucher les carottes avec un économètre et l'oignon avec un couteau d'office.
- 4 Piquer le clou de girofle dans l'oignon au niveau de son pédoncule pour être sûr qu'il tient.
- 5 Dans une cocotte, placer la tête de veau roulée, les carottes, l'oignon clouté, le bouquet garni et le vinaigre. Couvrir d'eau.
- 6 Assaisonner avec le gros sel et les grains de poivre puis mettre la cocotte à chauffer.
- 7 Porter à ébullition, écumer puis baisser le feu. Couvrir et laisser cuire pendant deux heures.
- 8 Couper le feu en fin de cuisson, égoutter la tête de veau à l'aide d'une écumoire et la placer dans un plat.
- 9 La laisser refroidir pendant au moins une nuit, c'est à dire pendant environ 8 heures.

Étape 2

Préparation des tartes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, dérouler la pâte feuilletée. Poser dessus une nouvelle feuille de papier sulfurisé.
- 3 Déposer une grille ou une plaque pour servir de poids et empêcher à la pâte de lever durant la cuisson.
- 4 Enfourner lorsque le four est à température, laisser cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
- 5 Pendant ce temps, sortir la tête de veau et couper trois fines tranches par personne, les réserver sur une assiette.
- 6 A la sortie du four, détailler des disques dans le feuilletage avec un emporte-pièce, les réserver sur cette même plaque.
- 7 Déposer les fines tranches de têtes de veau sur les disques de pâte feuilletée en les faisant se chevaucher.

1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Tapenade**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Étape 3

Cuisson du Saint-Pierre

- 1 Préparer une assiette couverte de papier absorbant.
- 2 Faire chauffer une poêle sur feu vif, ajouter un filet d'huile d'olive.
- 3 Lorsque l'huile est chaude, saler les aiguillettes de Saint-Pierre et les faire dorer des deux côtés.
- 4 Une fois les aiguillettes bien colorées, baisser le feu et ajouter le beurre dans la poêle.
- 5 Mettre les tartes fines à tiédir au four.
- 6 Arroser le poisson avec le beurre moussant pendant 3 à 4 minutes.
- 7 Débarrasser le Saint-Pierre sur le papier absorbant afin de retirer la matière grasse.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les tartes fines. Les arroser d'un petit filet d'huile d'olive, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, les dresser sur les assiettes.
- 2 Déposer dessus les aiguillettes de Saint-Pierre.
- 3 Ajouter un trait de tapenade sur les assiettes en la détendant si nécessaire avec un peu d'huile d'olive.
- 4 Il est possible de décorer les assiettes avec une tuile de parmesan.