

# VITELLO TONNATO



Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

### Pour la viande:

- 500 G** de longe de veau
- 1 L** de "bouillon "maison"
- Un bouquet de thym
- Quelques feuilles de laurier

### Pour la sauce:

- 300 G** de mayonnaise
- 180 G** de thon à l'huile d'olive
- 50 G** de fleurs de câpres
- 3** gros cornichons
- 40 G** de Parmigiano Reggiano
- 1** oeuf dur (cuit pendant 9 min)
- 4 c.à.s** de vinaigre
- 2** anchois
- Quelques feuilles de sucrine

### Pour le dressage:

- 4** sucrones
- Une poignée de croûtons maison
- Sel et poivre

## RÉALISATION

- 1.** Mettre à chauffer 1 litre de bouillon maison dans une casserole, jusqu'à ce que la température atteigne 66°C.
- 2.** Assaisonner la longe de veau avec du sel et du poivre, des feuilles de laurier et du thym. Emmailloter la viande dans un torchon propre et ficeler. Piquer la viande d'une sonde de cuisson.
- 3.** Plonger le ballotin de viande ainsi préparé dans le bouillon et laisser mijoter pendant 40 minutes. La température au cœur du veau ne doit pas dépasser 56°C.
- 4.** Sortir le veau de son bouillon de cuisson et éteindre le feu. Lorsque le bouillon est froid, replonger la viande dans le bouillon et réserver au réfrigérateur pendant une nuit.
- 5.** Le lendemain, préparer la sauce. Mélanger au robot la mayonnaise, quelques feuilles de sucrones, les cornichons, le thon, 40 g de Parmigiano Reggiano, un œuf dur, le vinaigre et les anchois. Mélanger au robot jusqu'à ce que la sauce soit lisse et onctueuse. Filmer la sauce et réserver au réfrigérateur pendant une heure.
- 6.** Dresser le vitello Tonnato dans des assiettes individuelles à l'aide d'un cercle de dressage. Placer dans le fond du cercle d'une base de feuilles de sucrones. Parsemer de sauce au thon et de quelques croûtons. Ajouter des lamelles de veau tranchées finement au couteau. Saler et poivrer. Décorer d'un peu de sauce, de quelques croûtons, de copeaux de parmesan et de fleurs de câpres. Servir aussitôt.