

VITELLO TONNATO



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli 1000g



Aioli 325g



Herbes italiennes 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 300 g de viande de veau
- 10 g d'épices italiennes Bresc
- 200 g de thon frais
- 4 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 18 haricots verts
- 18 oeufs de caille
- 1 oignon rouge coupé en fines rondelles
- vinaigrette française
- roquette en garniture

Pour la sauce au thon

- ½ c.à.s. de câpres
- 200 g d'Aioli classique Bresc
- 150 g de thon en boîte
- zeste et jus d'un citron
- poivre et sel
- 100 g crème fraîche

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mariner la viande de veau avec les épices italiennes. Faire cuire la viande pour qu'elle soit rosée dans un four à 165 degrés en 8 minutes environ (température à cœur de la viande 48 - 50 degrés). Laisser refroidir et couper en fines tranches. Mariner le thon avec un peu d'huile d'olive mélangée avec la purée d'ail du Beemster, et en faire griller un pavé dans une poêle très chaude. Assaisonner avec un peu de jus de citron, du poivre et du gros sel. Faire cuire les oeufs brièvement dans un peu d'huile. Blanchir les haricots et les couper en deux. Y ajouter la vinaigrette française. Mixer les câpres, le thon en boîte et l'aioli finement dans le robot culinaire jusqu'à obtenir une crème. Rafraîchir la crème avec le zeste et jus de de citron et saler et poivrer. Ajouter la crème fraîche. Disposer les tranches de viande sur l'assiette et les napper de cette sauce au thon. Faire chauffer le thon frais et disposer sur l'assiette. Dresser l'assiette avec les oeufs, les rondelles d'oignon, la roquette et les haricots.