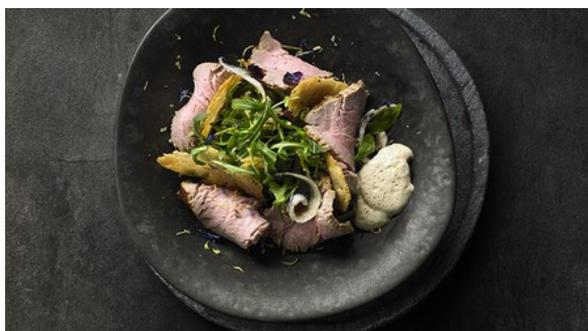


## Vitello tonnato



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
98722	Filet de veau semi-paré VVF 0,8/1,2 kg Le Boucher du Chef	1.8 Kilo
185145	Filets d'anchois marinés à l'huile égouttés 700 g	40 Pièce
171705	Parmigiano Reggiano râpé au lait cru AOP 30% MG 1 kg	160 Gramme
312941	Parmigiano Reggiano AOP copeaux 30% MG 500 g	60 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	50 Gramme
	Thon albacore (en boîte)	300 Gramme
	Jaune d'œuf	2 Pièce
	Citron	1 Pièce
	Huile d'olive	6 Centilitre
	Roquette	PM
	Moutarde, zestes d'orange	PM

### Etapas de préparation

- 1 Eplucher et dénervé le filet de veau puis marquer en cuisson sur chaque face.
- 2 Faire cuire à basse température (75°C) pendant 1h30 environ.
- 3 Réalisation de la sauce tonnato : mixer l'ail et le parmesan. Ajouter le thon et les anchois, ainsi que les jaunes d'œufs, la moutarde et le jus d'un citron. Réaliser une purée puis monter l'ensemble à l'huile d'olive jusqu'à une émulsion homogène et fluide.
- 4 Dressage : réaliser un dôme de roquette et disposer les pétales de parmesan et les zestes d'oranges, puis dresser le filet de veau refroidi ou tiède autour du dôme et la sauce tonnato.

## L'astuce du chef

---



Pour une cuisson rosé de votre filet de veau, obtenir une cuisson à cœur à 54/56°C max.

Grégory Duchemin, conseiller culinaire PassionFroid Centre