

Tournedos de filet de veau aux cèpes, jus court à l'antésite



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
98722	Filet de veau semi-paré VVF 0,8/1,2 kg Le Boucher du Chef	1,6 Kilo
31272	Cèpes bouchons 1 kg	600 Gramme
39042	Boutons d'artichauts 53 g env.	530 Gramme
65440	Purée de pommes de terre vitelotte 1,5 kg	500 Gramme
216472	Poitrine fumée tranchée VPF 400 g	200 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
186460	Beurre Echiré demi-sel AOP 20 g L'Affineur du Chef	30 Gramme
	Jus cours à l'antésite	PM
	Fond de veau	PM
	Huile de noix	PM
	Vinaigre balsamique	PM
	Shiso pourpre	PM
	Fleur de sel et poivre du moulin	PM

Recette

1. Parer le filet de veau puis l'embosser avec les cèpes préalablement poêlés
2. Enrouler dans la poitrine fumée et la ficeler au nœud arrêté
3. Colorer la pièce dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse et finir le rotissage au four à chaleur sèche température stabilisée à 200°C
4. Dégraisser le récipient de cuisson de la viande avec de l'eau froide pour récupérer les sucs. Ajouter l'antésite et le fond de veau
5. Faire réduire et monter au beurre échiré demi-sel en fin de cuisson. Assaisonner et réserver
6. Pour la garniture, couper les artichauts en quartiers. Cuire dans une poêle chaude avec de l'huile de noix. Ajouter les quartiers d'artichauts, les échalotes, les fèves pelées et pour la couleur, le shiso pourpre. Assaisonner.
7. Déficeler le rôti puis tailler des tournedos. Servir avec de la purée de pomme de terre vitelotte préalablement remise en température