

Summer tapas ternera con chorizo



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
281448	Quasi de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 2,7/3,5 kg Le Boucher du Chef	60 Gramme
159742	Chorizo ibérique 400/500 g La Grande Charcuterie	30 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	15 Gramme
	Oeuf	1 Pièce
	Citron	0.5 Pièce
	Citron vert	0.5 Pièce
	Farine	10 Gramme
	Beurre	10 Gramme
	Graine de courge	3 Gramme
	Huile de noix	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer un sablé au parmesan (beurre, farine, œuf, graine de courge, parmesan, sel et poivre) et tailler à la forme choisie.
- 2 Cuire au four à chaleur sèche, température stabilisée à 180°C.
- 3 Détailler le quasi de veau puis tailler des petites pépites de 20 g environ mais de forme homogène.
- 4 Faire saisir dans de l'huile de noix les pépites de veau, bien les colorer déglacer à l'aide d'un jus de citron et assaisonner de sel et de poivre. Réserver.
- 5 Tailler à la trancheuse le chorizo Ibérique puis envelopper chaque pépite.
- 6 A l'envoi, passer le tout à la plancha puis saupoudrer de zestes de citron vert.

Summer tapas ternera con chorizo

7 En finition : déposer sur le sablé au parmesan.

L'astuce du Chef



Il est tout à fait possible de transformer cette recette en plat du jour. Les tapas sont aussi un formidable terrain de jeu pour "passer" les produits , et avoir une rotation de ses stocks...

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid