

Veau Vitelo tonato



15 min	15 min	0	0	456
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation du veau et des ingrédients

- 1 Tailler des fines tranches de rôti de veau, préalablement cuit. Il est important que les tranches soient bien fines.
- 2 Retirer les fanes et la racine de l'oignon nouveau. Couper le bulbe en deux et le ciseler finement. Réserver.
- 3 Tailler la ciboulette en bâtonnets d'environ 2 cm. Réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Eplucher et hacher l'ail.
- 2 Déposer l'ail haché dans un bec verseur, puis ajouter le thon, les câpres, les filets d'anchois, le jus de citron jaune, la mayonnaise, la crème liquide et l'huile d'olive.
- 3 Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une sauce onctueuse, ni trop épaisse ni trop liquide.

600 g **Noix de veau**
 150 g **Thon au naturel**
 4 **Anchois frais entier(s)**
 2 **Oignon(s) nouveau(x)**
 5 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 0.4 **Citron(s)**
 1 c. à soupe **Câpres**
 4 c. à soupe **Mayonnaise**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 5 cl **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Thym**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Mesclun**

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les tranches de veau sur l'ardoise de dressage.

Les dresser à la manière d'un carpaccio.

- 2 Napper la viande sauce.
- 3 Parsemer d'oignon nouveau, mais sans trop en mettre.
Ajouter les batonnets de ciboulette.
- 4 Pour relever le plat saupoudrer de piment d'espelette.
- 5 Servir ce Vitelo Tonato avec une salade mesclun ou de pousses d'épinard ou de roquette. Assaisonner de sel et d'huile d'olive.