Vitello tonnato

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	2 h
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2017

Vitello

400 g de carré de veau

1 cs d'huile d'olive, pour la saisie

Sel

Poivre

2 cs de jus de viande

Assaisonner le carré de veau. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, saisir brièvement la viande à feu vif, sur toutes les faces.

Laisser refroidir le carré de veau, le placer avec le jus de viande dans un sachet de mise sous vide et mettre sous vide au niveau 3. Coller le tampon d'étanchéité sur le sachet de mise sous vide au niveau de la partie la plus épaisse de la viande. Piquer la sonde de température dans la viande à travers le tampon d'étanchéité.

Placer le sachet sur la grille dans l'espace de cuisson froid et brancher la sonde de température à la prise. Cuire.

Vacuisine 60 °C pendant 3 h

Une fois la cuisson terminée, retirer le carré de veau du sachet et le trancher finement.

Mayonnaise au thon

100 g de thon, à l'huile

2 filets d'anchois, à l'huile

2 cs de câpres, marinées

½ citron, le jus

100 g de mayonnaise

Sel

Poivre

Pour la sauce, mettre tous les ingrédients dans un bol à mixeur, mixer et assaisonner avec le sel et le poivre. Badigeonner la viande avec la mayonnaise au thon et servir.

Conseils

Il est possible de remplacer le jus de viande par 1 cs de beurre.

Selon la taille du carré de veau, cuire entre 2 et 3 heures.

Accessoires

Sachet de mise sous vide

Grille

Tampon d’étanchéité

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019