Vitello tonnato

Recette de V-ZUG SA



Rôti de veau et sauce au thon

Préparation	25 min
Temps de cuisson	2 h
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V6000 à partir de 2021

Filet de veau

600 g de filet de veau entier

Huile pour faire revenir

Un peu de sel

Un peu de poivre

Sauce au thon

100 g de thon à l'huile d'olive, égoutté

2 filets d'anchois à l'huile d'olive, égouttés

2 cs de câpres

100 g de mayonnaise

½ cc de sel

Un peu de poivre

Un peu de jus de citron

Un peu d'eau

Dressage

Huile pour la friture

2 cs de câpres

Filet de veau

Saler généreusement la viande. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Saisir la viande sur toutes ses faces et poivrer. Enfourner sur une grille au niveau moyen. Placer une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé au niveau le plus bas. Piquer la sonde de température dans la partie la plus charnue de la viande et la connecter à l'espace de cuisson.

Faire cuire à une température de la sonde de 59 °C après rôtissage doux de la viande pendant 2 heures.

Sauce au thon

Travailler en purée tous les ingrédients jusqu'au sel inclus dans un verre doseur pour obtenir une fine sauce. Assaisonner avec du poivre et du jus de citron et diluer avec de l'eau pour obtenir la consistance souhaitée.

Dressage

Faire chauffer une bonne quantité l'huile dans une petite poêle. Sécher les câpres en les tamponnant, les déposer délicatement dans l'huile chaude et les saisir jusqu'à ce qu'elles croustillent, puis égoutter.

Découper la viande en fines tranches et servir avec la sauce. Garnir de câpres croustillantes.

Etapes de cuisson

Rûtissage doux, jusqu'à température du plat préparé de 59 °C(max 2 h)

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux

Sonde de température

Mixeur plongeant

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022