

La recette vedette



En collaboration avec :



Tataki de veau cornu, sur dentelle de fromage *La Marmotte* et purée d'oignons caramélisés au sirop de sureau

Rendement : 3 morceaux
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 15 minutes
Exécution : Facile
Coût par portion : 1,14 \$/morceau

Mélange d'épices :

10 g (1 1/2 c. à soupe) de poivre en grains
1 g (1 c. à table) d'anis étoilé
1 g (1 c. à table) de coriandre en grains
2 baies de genièvre
Concasser le tout au moulin à café

Ingédients :

100 g de surlonge de veau cornu (La Vache cornue)
Mélange d'épices
1 oignon jaune émincé
15 g de fromage *La Marmotte* (Fromages Chaput)
Quelques feuilles de coriandre fraîche
Sirop acidulé de sureau (Au Fil du Vent)
Vinaigre

Préparation :

- Couper la surlonge de veau en lanières d'au moins 2,5 cm (1 pouce) d'épaisseur par 5 cm (2 pouces).
- Bien enrober avec le mélange d'épices.
- Saisir à feu très fort dans un peu d'huile végétale, quelques secondes seulement.
- Faire refroidir rapidement, le cœur doit demeurer bleu.
- Pendant le refroidissement, faites caraméliser les oignons, ajouter le sirop de sureau et le vinaigre.
- Réduire en purée au robot.
- Râper le fromage.
- Disposer le fromage dans un emporte-pièce rond de 2,5 cm (1 pouce).
- Faire sécher le fromage au four à 450 °F, retirer et laisser figer.
- Émincer le veau en fines tranches.

Dressage :

- Disposer les ronds de fromage sur un plat, y déposer une fine tranche de tataki garnie de purée d'oignons. Décorer d'une pousse de coriandre.

Accord vins et mets suggéré :

Vin blanc : Pieropan Soave Classico 2010, Vénétie, Italie
Vin rouge : Pinot noir Glen Carlou Paarl 2009, Western Cape, Afrique du Sud



Échangez
Partagez
Rencontrez

www.restaurateurs.ca