

Entrée

TERRINE DE TENDRONS DE VEAU, parfumés à l'Estragon

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

2.5 kg de Tendrons de Veau, ½ Pied de Veau, 2 Poireaux, 2 Carottes
15 Carottes fanes, 30 Mini-Poireaux, Sel, poivre, gros sel, grains de poivre noir
Poivre vert, Estragon ciselé, Cresson, 3 oignons, 1 branche de céleri
1 bouquet garni (avec estragon), 2 l de fond blanc de veau
3 c à s de petites câpres, 300 g de champignons de Paris en dés cuits dans un fond blanc, 300 g de sauce tomate au vinaigre de vin vieux

Préparation

Dégraissier, parer les tendrons de veau ; flamber, gratter, puis blanchir le pied de veau, réserver

Trier, laver les poireaux et les ficeler en bottes ; peler les carottes, réserver

Trier, laver les carottes fanes et mini-poireaux, les cuire séparément à l'anglaise, rafraichir, réserver

CUISSON

Dans une cocotte en fonte, déposer tendrons et pieds de veau, ajouter botte de poireaux, carottes, oignons, branche de céleri et bouquet garni

Parsemer d'une pincée de gros sel et de grains de poivre noir

Mouiller le fond blanc bouillant, couvrir et cuire au four à 120°C, pendant 2 heures environ

Refroidir dans la cuisson

Décanner en séparant la viande des légumes

Chinoiser la cuisson, en réduire 600 g de moitié

Rectifier l'assaisonnement

MONTAGE

Couper les tendrons en cubes, ainsi que les que les carottes

Émincer les oignons, les poireaux de la cuisson

Mélanger ces ingrédients, ajouter les câpres, champignons, du poivre vert et l'estragon ciselé

Lier avec le bouillon réduit, garnir une terrine chemisée de papier film avec ce mélange

Faire prendre au froid sous presse

FINITION ET PRESENTATION

Démouler la terrine et la trancher

Dans une assiette, dresser une tranche de terrine de tendrons, entourer de sauce tomate au vinaigre de vin vieux

Disposer les carottes-fanes et mini-poireaux

DECOR

Cresson, poivre mignonnette