

MIGNON DE VEAU FERMIER EN TOURNEDOS, quasi épais, Gratin de gros macaronis et légumes, crème livèche

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

360 g de filet mignon de veau de lait, fermier, 4 tranches de jambon cru
QS de beurre, de fond blanc et de crème, 8 gros macaronis
250 de carottes, 250 g de courgettes, 250 g céleri-boule
250 g de béchamel épaisse, 50 g de mascarpone, 4 lamelles de Cantal
250 g d'échalotes, 1 botte de livèche blanchie
400 g de quasi de veau de lait fermier
200 g de jus de veau, pluches de livèche frites

Préparation

Parer le filet mignon, l'envelopper avec le jambon cru, puis avec le film, réserver au froid
Beurrer une plate à rôtir, disposer les macaronis, verser le fond blanc bouillant, crémer légèrement, cuire en roulant les macaronis, obtenir un liquide sirupeux
Tailler les légumes en cubes de 5 mm de côté, les blanchir séparément, refroidir, lier avec un peu de béchamel épaisse, additionnée du mascarpone
Dans des moules en flexi-pan individuels, monter individuels
Monter successivement la béchamel, les lamelles de Cantal, les brunoises de légumes, les macaronis et la béchamel
Démouler, gratiner au four

Crème à la livèche

Glacer fortement les échalotes à blanc, mixer avec la livèche blanchie, passer, crémer et détendre avec le fond blanc assaisonné.

Cuisson

Retirer le papier film et cuire le filet de veau dans un sautoir, assaisonner, tailler en tournedos et couper chacun d'eux en deux
Dans une cocotte, cuire le quasi de veau entier non paré
Détailler et parer.

Finition et présentation

Dans une assiette, verser de la crème à la livèche, poser dessus deux morceaux de quasi, verser du jus de veau, puis dresser deux demi-tournedos de filet de veau, puis dresser un gratin de gros macaronis.

Décor

Porter le jus de veau à ébullition puis hors du feu, le monter au beurre noisette et assaisonner.