

CARRE DE VEAU

En cailles de cèpes

Recette pour 4 à 6 personnes

Préparation : 2h 30 mn

Ingrédients :

1 carré de veau (3 côtes premières), 150 g de noix de veau
1 c à s de persil, 10 cl de crème fraîche, 150 g de champignons de couche
50 g de beurre (pour les 2 cuissons et la feuille d'aluminium), 1 échalote
10 cl de jus de veau, 6 cèpes frais (taille moyenne)
+ cèpes de la fricassée en accompagnement.

Progression

Demander à votre boucher de parer le carré de veau, mançonner les côtes.

Mousseline de champignons :

Tailler 150 g de noix de veau en petits dés, les mixer afin d'obtenir une pommade, ajouter le sel et un peu de crème ; mixer de nouveau pour obtenir une farce lisse et brillante
Garder au frais. Tailler les champignons en petits dés, ciseler l'échalote ; faire revenir avec une noix de beurre, ajouter les champignons, une pincée de sel et cuire à découvert pendant 5 ou 6 mn dans une poêle. Pour finir, ajouter le persil haché, ce hachis de champignons à la farce de veau.

Préparation et cuisson :

Préchauffer le four à 120°C.

Plaquer la farce sur la surface externe du carré de veau sur une épaisseur de 3 mm environ

Tailler les cèpes en lamelles

Chauffer un peu de beurre dans la poêle, y poêler les lamelles de cèpes 1 mn, pour ensuite les faire refroidir sur une assiette

Disposer ces lamelles de cèpes sur la surface en dégradé sur la farce en dégradé, comme des écailles

Placer sur les écailles une feuille en aluminium préalablement beurré pour maintenir le tout avant d'enfourner le carré au four 20 mn à 120°C ; baisser ensuite le four à 80°C et finir de cuire à basse température jusqu'à ce que le centre du carré arrive à 58 °C environ

Utiliser un thermomètre pour plus de précision, sinon piquer le centre de la viande avec la pointe d'un couteau fin porté à la lèvre pour vérifier la chaleur

Maintenir le carré de veau au chaud.