Tartare de veau au vinaigre de petit-lait à la tomate et petits pois

Durée totale: 45 min

Temps actif: 15 min

Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

320 g	filet de veau suisse
4	tomates
80 g	vinaigre de petit-lait
250 ml	crème
125 g	sbrinz d'alpage
250 g	petits pois, surgelés
1 feuille	gélatine
2 g	agar-agar
4 tranches	pain de mie
	un peu de beurre
20 g	radis marinés
20 g	chou-rave mariné
	sel
	poivre du moulin
60 ml	huile de colza

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

717	kcal
34 g	de protéines
22 g	de glucides
53 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Préparation

Préparation de la crème au sbrinz d'alpage

1. Faire mijoter la moitié de la crème avec la moitié de l'agar-agar, puis mixer finement avec le sbrinz d'alpage, passer le tout au tamis fin si besoin.

Préparation de la crème de petits pois

1 Faire mijoter l’autre moitié de la crème avec l’autre moitié de l’agar-agar, puis mixer finement avec la moitié des petits pois, passer le tout au tamis fin si besoin.

Préparation des croûtons

1 Couper les tranches de pain de mie en cubes, les faire revenir dans un peu de beurre jusqu’à ce qu’ils soient bien croustillants.

Préparation de la vinaigrette à la tomate

1 Plonger brièvement les tomates dans de l’eau bouillante, puis les plonger dans de l’eau glacée. Peler les tomates, les couper en quartiers, retirer le cœur et le réserver, couper les filets de tomates en cubes. Mélanger la moitié du vinaigre de petit-lait avec le sel, le poivre et l’huile de colza pour obtenir une vinaigrette. Ajouter les dés de tomate et laisser infuser.

Préparation de la gelée de tomates

1 Mélanger le cœur des tomates mis de côté avec l’autre moitié du vinaigre de petit-lait et laisser le tout à égoutter dans un linge. Saler et poivrer. Faire fondre la feuille de gélatine dans le bouillon de tomate chaud, verser sur une plaque et faire prendre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préparation du tartare et dressage

1 Sortir le filet de veau du réfrigérateur 30 minutes à l’avance. Couper ensuite la viande en petits dés et l’assaisonner avec la vinaigrette à la tomate. Dresser les crèmes au sbrinz d’alpage et de petits pois sur l’assiette en alternant, parsemer de croûtons. Disposer la gelée de tomates sur le tartare et garnir avec les petits pois restants, les radis et le chou-rave marinés.