Faux filet et salsa verde avec gratin de pommes de terre

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 10 min
Temps actif: 40 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

800 g pièce ronde de veau suisse (faux filet)

800 g	pommes de terre farineuses
4 dl	lait
1 dl	crème
	sel
	poivre noir du moulin
	muscade
50 g	sbrinz râpé
1.5 l	bouillon de poule
2	feuilles de laurier
3 branches	romarin
1 cc	poivre noir en grains
800 g	poireau
1 bouquet	herbes sauvages mélangées (env. 20 g), p. ex. oseille, alliaire officinale, ortie
1 bouquet	persil plat
1	gousse d'ail
1	filet d'anchois
2 cs	câpres
2 cs	vinaigre de vin rouge
1 dl	huile d'olive ou de tournesol
	flocons de piment à volonté

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

812 kcal
59 g de protéines
39 g de glucides
45 g de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Conseil

En guise d'alternative aux herbes sauvages, la salsa verde peut être préparée avec des herbes du jardin telles que de l'aneth, du cerfeuil, de l'estragon, de la ciboulette ou du basilic.

Préparation

Viande Suisse

Mon choix.

1. Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant de la cuisiner.

2. Peler les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Mélanger le lait et la crème et bien assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade. Incorporer la moitié du fromage. Disposer les pommes de terre et la liaison lait-fromage en alternance dans un plat à gratin. Saupoudrer avec le reste de fromage à la fin.

3. Cuire le gratin au milieu du four préchauffé à 180° C pendant 50 minutes. Dans une grande casserole, faire chauffer le bouillon avec les feuilles de laurier, le romarin et les grains de poivre.

4. Laver et éplucher le poireau et le couper en tronçons de 5 cm. Mettre la viande et le poireau dans le liquide de cuisson et maintenir en dessous du point d'ébullition (à 75° C). Laisser tirer le faux filet environ 35 minutes.

5. Pour la sauce, effeuiller les herbes sauvages et les hacher grossièrement avec le persil. Éplucher l'ail. Mixer ces ingrédients avec le filet d'anchois, les câpres, le vinaigre et l'huile en une fine pâte et l'assaisonner de sel, de poivre et de flocons de piment.

6. Sortir la viande du bouillon et la couper en fines tranches. Dresser avec le poireau et le gratin sur des assiettes préchauffées. Servir la salsa à part.