

Vitello tonnato (rôti de veau, sauce au thon)



Vitello tonnato (rôti de veau, sauce au thon)

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 min

Pour 6 personnes

Ingédients

650 g de longe de veau • 250 g de thon en boîte au naturel • 1 blanc de poireau • 1 carotte • 1 bouquet garni • 1 oignon • 1 clou de girofle • 3 cuil. à soupe de fond de veau en poudre • 1 jaune d'œuf extra-frais • 1 cuil. à café de moutarde forte • 15 cl d'huile • 2 cuil. à soupe de câpres • 1 morceau de parmesan de 50 g • 1 cuil. à soupe de jus de citron • 2 brins de thym frais • sel • poivre

Préparation

Epluchez la carotte et coupez-la en tronçons. Pelez l'oignon et piquez-le du clou de girofle. Faites bouillir 3 l d'eau dans un faitout. Ajoutez la carotte, le poireau, l'oignon, le bouquet garni et le fond de veau. Plongez-y le veau et laissez frémir 1 h.

Passé ce temps, éteignez le feu, couvrez et laissez la viande refroidir dans le bouillon (environ 6 h).

Egouttez la viande et filtrez le bouillon. Gardez-en 15 cl (congelez le reste pour un risotto par exemple).

Egouttez le thon et mixez-le en «poudre» fine.

Dans un bol, réunissez le jaune d'œuf, la moutarde, sel et poivre. Versez l'huile en filet tout en fouettant pour obtenir une mayonnaise ferme. Ajoutez

alors le thon puis le jus de citron et enfin les 15 cl de bouillon, afin d'obtenir une sauce fluide.

Coupez le veau en tranches très fines. Rangez-les sur un grand plat. Nappez d'un peu de sauce (servez le reste à côté). Décorez de thym, câpres et copeaux de parmesan. Servez à température ambiante avec, éventuellement, une salade de chou-fleur.

Le bon accord vin

Un graves

Notes personnelles