

TARTARE DE VEAU AU PESTO D'OSEILLE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Pignons de pin	30 gr
Oseille sauvage	125 gr
Vieux "Maxime de Fisenne"	60 gr (ou parmesan)
ail	0.50 gousse
Huile d'olive	200 gr
Estragon	125 gr
échalote	1 petite
ail	1 gousse
Vinaigre pour sushi	35 gr (sushi-su)
Fond blanc	50 gr
huile de pépins de raisins	150 gr
Couennes de veau	0 Quantité souhaitée (récupérées des noix de veau)
Légumes au choix	0 Quantité souhaitée
ail	0 Quantité souhaitée
Bouquet garni	1 pc
Noix de veau	400 gr (conserver la peau pour les tuiles)

Préparation

1. Piler tous les ingrédients (pignons de pin, oseille sauvage, fromage, ail et huile d'olive) dans un mortier. Réserver.

Émulsion d'estragon

1. Mixer tous les ingrédients (estragon, échalote, ail, vinaigre pour sushi, fond blanc) ensemble et terminer en incorporant l'huile.

Tuiles de couennes de veau

1. Cuire la peau du veau avec des légumes, de l'ail et un bouquet garni. Au terme de la cuisson, mixer, étaler une très fine couche et sécher au four à 80°C pendant 4 heures.

Tartare de veau

1. Assaisonner le tartare de veau avec le pesto à l'oseille.
