

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 | 1/2 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 | Quantité souhaitée (récupérées des noix de veau) |
| Légumes au choix | Quantité souhaitée |
| ail | 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.
-
-