

VERRINE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE ET TOMATES AUX SAVEURS D'ARMOISE



Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
tomates	1kg200
filet de veau	800 gr
Armoise	1bouquet

sel et poivre

Préparation

1. -Faire dorer rapidement dans un mélange huile beurre le filet de veau découpé en tranches épaisses et poursuivre la cuisson à basse température(four à100° soit 60° à coeur) pendant 3/4 d'heure - Peler et épépiner les tomates Conserver pulpe et peau - Découper la chair en petits dés -Faire sécher 20 morceaux de peau des tomates au four basse température pendant +ou- 1/4 d'heure - Faire infuser à feu doux une partie de l'armoise en branches dans la pulpe de tomates et huile d'olive et assaisonner - Filtrer le jus de tomates et le réserver. - Découper le veau en petits cubes -Dresser les verrines en alternant cubes de tomates(fleur de sel) et cubes de veau. -Verser un peu de jus de tomates et parsemer de graines d'armoise. -Terminer avec une pelure de tomate
2. - Peut se manger tiède ou froid - Pour les végétariens possibilité de remplacer la viande par un chèvre à pâte dure