## VERRINE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE ET TOMATES AUX SAVEURS D'ARMOISE X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 20 verrines

Ingrédient	Quantité
tomates	1 200
filet de veau	800 gr
Armoise	1

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 assaisoner 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