

Vitello de veau au maquereau, soja, gingembre et huile d'olive



Ingrédients

1 kg de longe de veau
250gr de maquereau en filet
100gr mayonnaise maison
2 filets d'anchois
10 câpres, lavés et dessalés
1 verre de vin blanc
1 cuillère à soupe de vinaigre de thon
1 cuillère à soupe de soja
2 carottes
3 branches de céleri
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1 feuille de laurier et de romarin
Tomates datterino et gambo di capperi
(*tomates cerise et câpres en tige*)
Huile d'olive extra-vierge
70 g de gingembre râpé

Préparation

Faire revenir la longe de veau dans de l'huile d'olive pour obtenir une légère croûte.

Ajouter le reste des ingrédients : carottes, céleris, oignon, ail, gingembre, anchois, câpres, feuille de lauriers, romarin, Le maquereau ainsi qu'une cuillère à soupe de soja.

Déglacer avec un verre de vin blanc et 2 verres d'eau.

Placer le filet d'Anvers dans un sac sous-vide, cuisson basse température 54°C pendant 3h, cuisson rosée.

Faites ensuite refroidir dans de la glace et laisser reposer 30 minutes.

Récupérer la préparation des légumes et le maquereau, mixer le tout. Tamiser et laisser refroidir. Rajouter un peu de vinaigre de thon et la mayonnaise maison, mélanger et garder au frigo.