



FILET DE VEAU RÔTI AU SAUTOIR, CERFEUILS TUBÉREUX ET JEUNES POUSSES DE CRESSON, ET VIENNOISE D'HERBES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 filet de veau de 800g
 - 12 pièces de cerfeuil tubéreux
 - 50g de cresson
 - Huile d'olive
 - Sel/poivre
 - Ail / Thym
 - 500ml de bouillon de volaille
 - 1 citron jaune
- Viennoise d'herbes :
- 20g de cerfeuil
 - 20g de persil
 - 20g d'estragon
 - 50g de beurre
 - 50g de parmesan
 - 50g de chapelure

PRÉPARATION DU VEAU :

- Éliminer les tendons et bien parer le filet
- Réserver au frais et mettre à température ambiante 1h avant la cuisson.

PRÉPARATION DES CERFEUILS TUBÉREUX :

- Eplucher les cerfeuil, les couper en deux et les réserver dans un bol d'eau citronnée pour ne pas qu'ils noircissent
- Dans une sauteuse, colorer les côtés face à l'aide d'huile d'olive. Une fois colorés ajouter une noisette de beurre frais, d'ail et de thym. Mettre du bouillon de volaille à hauteur et enfourner thermostat 6 pendant 20 minutes.

PRÉPARATION DE LA VIENNOISE D'HERBES :

- Équeuter et hacher toutes les herbes ensemble. Ajouter le beurre, le parmesan et la chapelure. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Étaler entre deux feuilles de papier cuisson et réserver au congélateur.

DRESSAGE ET CUISSON :

- Découper un disque de viennoise à l'aide d'un emporte-pièce et le disposer dans l'assiette
- Dresser directement dessus les cerfeuil tubéreux et quelques jeunes pousses de cresson
- Pour la cuisson du veau, celle-ci est très rapide. Trancher de beaux tournedos d'environ 150g, les colorer à l'huile d'olive très chaude. Une fois colorés, retournez les et ajoutez une noisette de beurre, de l'ail et du thym frais. Arroser votre viande avec le beurre pendant 3 à 4 minutes maximum pour garder votre tournedos rosé et très gouteux.



RECETTE DU CHEF
JULIEN RAZEMON



les tables du gers



La Maison Despouès
911 route de Montadet
32220 Puylausic
Tél. : 05 42 54 15 761