



# Filet de veau rôti au sautoir

cerfeuil tubéreux et jeunes pousses de cresson,  
et viennoise d'herbes

## INGREDIENTS (POUR 4 PERS)

- 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

### Veau :

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

### Préparation des cerfeuil tubéreux :

- Eplucher les cerfeuil, les couper en deux et les réserver dans un bol d'eau citronnée pour ne pas qu'ils noircissent
- Dans un 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

### Viennoise d'herbes :

- Equeuter 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. Etaler 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 ajouter 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.



les tables du gers



La Maison Despouès  
911 Route de Montadet  
32220 PUYLAUSIC  
Tél : 05 42 54 15 76