

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Quasi ou
culotte

Cannelloni et tartare de veau de lait



Recette de Laurent BUTOT Le
Geyracois (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 20 min

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 600 g de rond de veau haché
- 4 fines tranches de carpaccio de veau
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à café de sauce anglaise
- Quelques gouttes de Tabasco
- 1 échalote ciselée
- 5 feuilles de basilic frais
- 4 cuillères à soupe de basilic frais
- 1 jus de citron et quelques câpres
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

1. Dans un cul de poule, mettre ensemble le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron.
Mélanger vivement comme une base de mayonnaise puis incorporer tout en fouettant la sauce anglaise, le Tabasco, l'échalote, le basilic, les câpres puis assaisonner.
2. Incorporer dans cette préparation la totalité du veau haché et mélanger.
3. Etaler les feuilles de carpaccio coupées par votre boucher et les farcir du tartare de veau.
4. Les rouler comme un cannelloni, les poser sur l'assiette et les arroser d'un filet d'huile d'olive.
5. Dresser le tartare et agrémenter de jeunes pousses de salade et de feuilles de basilic frais.

Crédit photo