

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Noix

Maki de Veau du Limousin Élevé sous la mère



Recette de Noëline PERBET Fleur de Sel (15)



TEMPS

Préparation : 1 heure

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 300g de noix de veau élevé sous sa mère en Label Rouge, Blason prestige
- Oeuf 3 pièces
- Moutarde 1 cuillère à soupe
- Tabasco 4 gouttes
- 2 Echalottes
- Un bouquet de coriandre
- Sel, poivre
- Ketchup 1 cuillère à soupe
- Farine de blé noir 330g
- Lait 75 cl
- Lentilles 150g
- Crème épaisse 4 cuillères à soupe
- Fourme d'Ambert AOP 150g
- Persil plat (pour la décoration)
- Graines de pavots 1 cuillère à soupe



PRÉPARATION

Réaliser le tartare de veau

1. Couper le veau au couteau le plus finement possible
2. Ajouter l'échalote, la coriandre préalablement ciselée
3. Mélanger le tout en ajoutant la moutarde, le ketchup, le tabasco, et 2 jaunes d'œufs
4. Assaisonner de sel et de poivre suivant votre convenance
5. Réserver au réfrigérateur

Réaliser le crémeux de lentilles à la Fourme d'Ambert

1. Cuire les lentilles dans de l'eau salée pendant 20 min, puis égoutter
2. Faire fondre à feu doux la Fourme d'Ambert et la crème épaisse puis mixer
3. Ajouter les lentilles et bien mélanger
4. Mixer très légèrement pour avoir un côté onctueux
5. Assaisonner de sel et poivre
6. Réserver au réfrigérateur

Crêpes au blé noir et graines de pavots

1. Battre les œufs entiers
2. Ajouter la farine de blé noir et les graines de pavot puis mélanger
3. Ajouter le lait puis mélanger l'ensemble
4. Assaisonner de sel et poivre
5. Réaliser la cuisson des crêpes puis réserver

Montage final

1. Étaler la crêpe sur une planche
2. Ajouter sur l'ensemble de la crêpe une couche de crémeux de lentilles
3. Ajouter sur une ligne centrale le tartare de veau
4. Rouler la crêpe sur elle-même et serer
5. Filmer l'ensemble et garder au frais 30 min
6. Découper en portion individuelle d'environ 2 cm