Difficulté

Viande : Veau

Morceaux : Noix

Oreillet de Veau du Limousin et huître

Recette de Stéphane CARRADE
Ha(a)ïtza (33-Pyla-sur-Mer)

TEMPS

Préparation : 1h15
Modes de cuisson : à bouillir
Temps de cuisson : 3h00

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 100 g jumeau bœuf
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 verre vin rouge
- 40 g gelée veau
- 3 c.à.s jus de viande
- 1 bouquet garni
- Sel
- Poivre
- 1/2 c.à.c d'armagnac
- 60 g beurre
- 4 escalopes veau très fines
- 4 huitres N°1
- Sauce soja
- Huile de sésame
- Algues sèches
- Vinaigrette
- 600 g pomme de terre
- 3 c.à.c bouillon bœuf
- 1 bouquet cresson
- 1 jaune d'œuf
- 300 g cresson
- Gingembre
- 1 mangue
- 1 Pomelo chinois
- 1 céleri-rave
- 1 ail noir
- 1 c.à.c d'huile de truffe
- 1 citron

PRÉPARATION

Pour la sauce daube:
1. Saisir des morceaux de jumeau de bœuf, bien colorés. Ajouter une garniture aromatique: carotte, oignon et céleri.
2. Suer et mouiller au vin rouge, puis ajouter la gelée de veau et 3 cuillères de jus de viande.
3. Ajouter le bouquet garni, salez, poivrez et laisser mijoter pendant 3 heures.
4. Rectifier l'assaisonnement et la consistance voulu avec un trait d'armagnac et une noix de beurre.

Pour l'oreillet de veau:
5. Découper et rendre fine la noix de veau au batoir entre 2 feuilles sulfurisées et huilées.

Pour les huîtres:
6. Pôcher les huitres à l'eau bouillante salée et les dégager de la coquille. Assaisonner avec la sauce soja, l'huile de sésame et le poivre.
Pour la salade d'algues:
7. Hydrater les algues à l'eau tiède et assaisonner avec une vinaigrette.

Pour le montage:
8. Placer l'huître et la salade d'algues, refermer l'oreillet. Remettre au froid et griller au barbecue japonais.

Pour la garniture de l'oreillet:
9. Brunoise de gingembre mangue, brunoise de céleri-rave et dès d'ail noir. Le tout se blanchis, puis rouler à l'huile de truffe avec le jus de citron, un zeste de fleur de sel et poivre.

Pour la purée de cresson:
10. Cuire des pommes de terre au consommé de bœuf. Mixer avec le bouquet de cresson 1 jaune d'œuf et monter au beurre puis assaisonner.

Pour la salade de cresson:
11. Trier, laver et faire un assaisonnement assez neutre.

Pour le pomelo chinois:
12. Dégager la chair des membranes et poivrer.

Finition et présentation:
13. Dresser la sauce daube en fond d'assiette. Placer l'oreillet avec la garniture, dresser la purée et la salade de cresson et finir avec le pomelo.

Crédit photo Philippe Pêcher