

Vitello tonnato



Ingrédients

- 800 g de veau (quasi, noix etc...)
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 1 boîte de miettes de thon à l'huile de 400 g
- 3 jaunes d'œufs
- 8 cl d'huile neutre (tournesol pour moi)
- 5 filets d'anchois
- 3 cuillères à soupe de petites câpres
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 10 brins de ciboulette
- Sel et poivre

La veille

Verser 1,5 l d'eau dans une grande cocotte et ajouter la carotte coupée en morceaux, l'oignon coupé en deux, l'ail écrasé et le vin blanc.

Porter à ébullition et ajouter la viande. Saler, poivrer et laisser cuire environ 20 minutes, en fonction de l'épaisseur du morceau de viande.

Laisser refroidir la viande dans le bouillon, puis placer le tout au réfrigérateur pour une nuit.

Le jour J

Mettre les jaunes d'œufs, la moutarde et l'huile dans le bol d'un mixer et actionnez-le pour obtenir une mayonnaise.

Ajouter les filets d'anchois grossièrement coupés, les câpres, le thon et le jus d'un citron et mixer une nouvelle fois.

Verser ensuite 2 louches de bouillon filtré et mixer une dernière fois.

Saler, poivrer et ajouter la ciboulette ciselée.

Egoutter la viande et la couper en tranches les plus fines possible.

On ne jette pas le bouillon, on le garde et on le congèle pour l'utiliser plus tard dans une sauce.

Normalement, il faut déposer les tranches de viande dans un plat, napper de sauce et ajouter encore des câpres au-dessus. Moi j'ai servi la viande et la sauce séparément et je n'ai pas ajouté de câpres.