

---

## IL VITELLO TONNATO

---

### CUISSON DE LA VIANDE

Rôtir la noix de veau dans un four vapeur à 63°C pendant 45 minutes environ, (pour obtenir une cuisson rosée).

Pour que la viande reste tendre, le mieux est de la cuire dans une petite cocotte ou dans une poche de cuisson fermée et conçue à cet effet.

Y ajouter un petit bouquet garni de thym et quelques feuilles de laurier pour la parfumer.

### PRÉPARATION DE LA SAUCE

1) Chauffer 3 cuillères à soupe l'huile d'olive dans une casserole, y ajouter l'oignon rouge finement émincé, les câpres, les filets d'anchois, la sauge et les feuilles de laurier. Laisser rissoler 5 à 6 minutes.

2) Ajouter le thon (égoutté) et le vin blanc et laisser cuire pendant 10 minutes à feu moyen.

3) Passer au mixeur avec 200gr mayonnaise, assaisonner avec du sel et du poivre fin.

### DRESSAGE

1) Couper la noix de veau en fines tranches, (le plus finement possible).

2) Disposer la sauce obtenue au centre de l'assiette en formant un cercle d'une dizaine de centimètres environ et y déposer les fines tranches de veaux

3) Décorer avec les fleurs de câpres et les feuilles de basilic.



- 1 noix de veau (environ 450g)
- 1 petit bouquet de thym
- 1 oignon rouge
- 1 c.a.s de câpres (10gr)
- 3 c.a.s d'huile d'olive extra vierge
- 6 petits filets d'anchois (8 gr)
- 1 feuille de sauge
- 1 feuille de laurier
- 3 fleurs de câpres et de basilic
- 300gr de thon cuit
- 20cl de vin blanc sec
- 50gr de mayonnaise