

Vitello tonnato (veau froid avec sauce au thon)



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis

env. 180 minutes



Difficulté

Moyen - Pour les amateurs



Dosage

10 personnes

Caractéristiques



Plat

Viande - Veau



Produit typiques

Viande de pays - 0 km



Adapté en

Été - Dîner entre amis

INGRÉDIENTS

Viande

- 1.6 kg épaule de veau sans os
- 5 cl huile d'arachides
- Sel et poivre

Sauce au thon

- 400 g thon en conserve, égoutté
- 20 g filets d'anchois en conserve, égouttés
- 10 g câpres fines en conserve, égouttées
- 20 g moutarde
- 1 cl jus de citron
- 2 dl bouillon de viande Hügli froid
- Sel et poivre
- 400 g mayonnaise
- 10 g persil à feuilles lisses

Pour garnir

- 10 g persil frisé
- 5 g paprika demi-fort
- 10 g câpres fines en conserve, égouttées
- 20 g filets d'anchois en conserve, égouttés

PRÉPARATION

Veau froid avec sauce au thon

1. Bien assaisonner l'épaule du veau.
2. Faire chauffer l'huile dans une rôtissoire.
3. Colorer la viande de toutes parts.
4. Terminer la cuisson du rôti au four pendant environ 2 heures à basse température (80 °C) comme un rosbif.
5. Mélangez tous les ingrédients pour la sauce au thon et ajustez la densité avec le bouillon froid.
6. Trouver le juste goût.
7. Laisser refroidir le rôti.
8. Couper le rôti en tranches.
9. Bien disposer les tranches de viande dans une assiette.

Dressage

1. Couvrir la viande avec la sauce obtenue.
2. Garnir d'anchois, saupoudrer de paprika et de persil frisé.

Tip

1. Pour des raisons d'organisation, il est conseillé de faire cuire le veau un jour avant.
2. La quantité de bouillon peut varier en fonction de la consistance souhaitée.
3. Une bonne règle de base consiste à mesurer la température du rôti à cœur et à atteindre 58 °C plutôt que de se fier au temps de cuisson.