

Filet de veau tessinois en croûte de pain avec chanterelles



Une recette de Cristian Moreschi, chef du restaurant de l'hôtel Villa Principe Leopoldo, Lugano.

Préparation



Temps requis

env. 90 minutes



Difficulté

Difficile - Pour professionnels



Dosage

4 personnes

Caractéristiques



Plat

Viande - Veau



Produit typiques

Veau - 0 km



Adapté en

Automne - Déjeuner savoureux

INGRÉDIENTS

Farce

- 100 g de veau à chair maigre
- 80 g de crème fraîche
- 4 feuilles de basilic

Croûte de pain

- 2 rectangles de pain de mie (sans croûte)
- 300 g de cœur de filet de veau précédemment enroulé dans du film

PRÉPARATION

Farce

1. Hachez le veau très finement au hachoir.
2. Ajouter la crème fraîche.
3. Enfin, ajouter le basilic blanchi et haché.

Croûte de pain

1. Aplatir légèrement le pain avec un rouleau à pâtisserie.
2. Recouvrir au 3/4 de farce et au centre enrouler le filet à l'aide du film.
3. Faire cuire au four à cœur à 50 °C.
4. Laisser reposer puis terminer la cuisson dans l'huile, en retournant le rouleau et en rendant croquante la croûte externe.

Dressage

Servir en ajoutant du *jus de viande* au pinceau alimentaire et en y posant des chanterelles sautées et des légumes.
Terminer le plat en ajoutant quelques feuilles de garniture.