



Macédoine de légumes, mayonnaise aux feuilles de figuier sur un voile de tête de veau

Pour 4 personnes

Les ingrédients :

½ tête de veau roulé d'environ 1 kg
1 oignon
1 bouquet garni
2 g de poivre noir
1 clou de girofle
10 g de livèche
1 l d'eau minérale

Macédoine

100 g de petit pois
100 g de carotte
100 g d'haricot vert
100 g de pomme de terre
1 feuille de feuille de figuier ciseler

Pickles de figues verte

100 g de vinaigre de riz
20 g de miel de Brière
1 piment oiseau
4 figues verte

Mayonnaise aux feuilles de figuier

2 jaunes d'œufs
15 g de moutarde
500 g d'huile de pépin de raisin
70 g de feuilles de figuier
1 piment oiseau



La recette :

La tête de veau

Mettre dans le bol tous les ingrédients et la tête de veau dans le panier cuisson. Ne pas dépasser 1 kg. Et cuire en mode basse température 3 h/98°C/cuisson lente.

Une fois la tête de veau cuite, bien l'assaisonner de sel et poivre et la déposer dans un récipient filmé, la presser pour obtenir un bloc, puis la mettre à refroidir. Conserver le jus de cuisson.

Une fois la tête de veau bien prise, tailler des tranches fines, à l'aide si besoin, d'une machine à jambon.

Pickles de figues vertes

Dans le bol du Thermomix, ajouter tous les ingrédients, puis chauffer 2 min/100 ° C/vitesse 1. Tailler les figues en quartiers fins et verser dessus le mélange chaud et réserver.

La mayonnaise

Dans le bol du thermomix, réunir les feuilles de figuier préalablement lavées et ajouter l'huile de pépin de raisin et le piment oiseau et mixer 5 min/vitesse 10. Filtrer à l'aide d'un chinois étamine.

Dans le bol, mettre les jaunes, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile verte préalablement réalisée, mélanger vitesse 3/3 min pour obtenir une mayonnaise à la feuille de figuier.

La macédoine

Éplucher et laver les légumes. Les tailler en brunoise. Puis les cuire dans le Varoma 5 minutes, avec le bouillon de cuisson de la tête de veau.

Mélanger la macédoine avec la mayonnaise et rectifier l'assaisonnement.

Étaler les tranches de tête de veau sur un film étirable puis les farcir et rouler le tout pour former des petits rouleaux.

Dressage et finition

Poser 1 rouleau par assiette, finir avec un filet d'huile de figuier ainsi que des herbes et fleurs de saison et des morceaux de pickles de figues.