

Fiche

Recette

par Philippe Deschamps

Le Carpaccio de veau « Rosée des Pyrénées »,
pommes de terre du Pays de Sault « Pays Cathare »
et pied de veau en ravigote,
copeau à la tome de vache

S
saveurs
Pyrénées Audoises

4 personnes

Ingrédients

100gr de filet mignon de veau «Rosée des Pyrénées»

80gr pommes de terre Pays de Sault

1 pied de veau

50gr tome vache de Cailla

1 œuf

2 câpres

1 échalote

estragon

ciboulette

vinaigre Xérès

moutarde

¼ huile d'arachide

sel, poivre

Progression de la recette

Cuire le pied 8h au bouillon le désosser et le couper en petit cube, réserver au frais.

Cuire le filet mignon entier, après cuisson mettre au frigo.

Cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau 30min, éplucher couper en cube, laisser à température ambiante.

Ravigote

Cuire l'œuf dur, dans un saladier écraser le jaune, mettre 1 cuillère de moutarde et monter à l'huile comme une mayonnaise, incorporer l'échalote ciselée, l'estragon, la ciboulette, les câpres et le blanc de l'œuf haché, ajouter un peu de vinaigre à la fin.

Mélanger la ravigote avec les pommes de terre et le pied de veau.

Dressage

Couper le filet en tranches très finement, mettre au centre une cuillère de ravigote et finir avec un copeau de tome de vache de Cailla.

S
saveurs
Pyrénées Audoises