



TATAKI DE VEAU AUX NOISETTES ET PINOT NOIR DE PAJOT

INGRÉDIENTS (6 PERS)

- 0,6 kg de grenadin (filet mignon) de veau
- 0,75 L de pinot noir
- 0,25 L de sauce soja
- 0,1 Kg de miel
- 0,1 L d'armagnac
- 0,1 Kg de noisettes
- 0,05 Kg d'échalottes
- 0,1 Kg de sucre
- 0,1 Kg de noisettes
- 0,025 Kg d'ail
- 0,15 L de pinot noir
- 0,005 Kg de piment d'Espelette
- 1 Kg de courgettes colorées
- 0,01 L d'huile de noisette



PRÉPARATION

Saisir la viande dans une poêle chaude pour une cuisson bleue. Hors du feu, ajouter le miel, puis l'armagnac puis le vin rouge, puis la sauce soja, et laisser mariner jusqu'à complet refroidissement. Ajouter des noisettes torréfiées soit à la poêle soit au four.

Réaliser un chutney à la noisette : Porter à la caramélisation le sucre, ajouter l'ail, l'échalote, les noisettes, et le piment d'Espelette. Décuire au vin rouge, laisser confire à feu très doux. Réaliser des tagliatelles de courgettes juste blanchi, les assaisonner avec de l'huile de noisette

Le dressage : Tailler en tranches fines le grenadin de veau. Dans une assiette disposer les tagliatelles de courgettes. Faire une mini quenelle de chutney. Disposer les tranches de veau, y passer un coup de pinceau avec la marinade. Vous pouvez aussi y ajouter quelques noisettes torréfiées qui sont dans la marinade.

les tables du gers



Le XX Bar à Manger
7 rue Henri Roujeon
32190 Vic-Fezensac
Tel : 05 62 58 01 05