

BOUCHEE TENDRE ET RIS DE VEAU EN TUBE, LE MARRON DU MORVEN EN MILLEFEUILLE ET EN EMULSION A L'HUILE DE NOISETTES

Ingrédients :

- 700 gr de quasi ou noix de veau
- 250 gr de ris de veau paré
- 2 blancs d'œufs
- 50 gr de crème
- 200 gr de noisette entière
- 4 têtes de lentins de chêne
- 10 cl de fond de veau réduit
- 800 gr de marrons cuits sous vide ou frais (sans peau et sans coque)
- 1 l de lait
- 50 gr de crème
- 200 gr de pâte feuilleté
- 5 cl d'huile de noisette
- Huile sel poivre PM

Progression :

- Tube de veau :

Détailler le veau en longueur. Ficeler et réserver pour la farce.

Marquer à la poêle chaude le veau, ficeler et réserver. Saler et poivrer.

Parer et blanchir les ris de veau à l'eau et refroidir, caraméliser les ris de veau au beurre à la poêle et réserver.

Faire une farce maigre avec parure de veau, mixer, saler, poivrer, ajouter les blancs d'œufs, remixer et crémier en remixant, réserver au frais.

Monter les tubes de veau et cuire vapeur (couscoussier) pendant 6 minutes

Mixer les noisettes et torrifier au four.

Glacer les tubes au fond de veau et rouler dans les noisettes hachées.

Poêler au beurre les têtes des lentins de chêne et réserver.

Cuire les châtaignes au lait, saler et poivrer. Mixer au robot coupe et monter au beurre et crème, réserver au chaud en poche.

Abaisser et cuire le feuilletage en deux plaques, coloration blonde environ 10 minutes. Laisser refroidir.

Détailler des rectangles de 9cmX 3.5cm. Mettre sur grille et saupoudrer de sucre glace et quelques grain de fleur de sel.

Glacer au four 4 rectangles

Prélever 2 cuillères à soupe de purée de châtaigne, 3 cl d'huile de noisette, 200 gr de crème liquide. Mixer et servir tiède

Dressage :

Dresser le tube de veau, les lentins de chêne.

Monter comme un millefeuille en finissant avec le feuilletage glacé.