



Emincé de veau fondant à la crème d'artichaut moutardée et jeunes légumes crus

Une recette de Julien Duboué, chef de A Noste, Boulom, A Mia...

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 1h30

Recette pour 5 personnes

Ingrédients

- 1 kg de sous-noix de veau
- 1 pièce d'endive carmine
- 4 mini carottes taillées finement
- 2 artichauts poivrade épluchés et taillés
- Une dizaine de pois gourmands taillés
- Quelques pousses de cerfeuil
- Une dizaine de radis émincés
- Quelques feuilles de thym, laurier, romarin, queues de persil
- 1 citron
- 3 pièces de tête d'ail
- 4 g + 1 pincée de muscade
- 2 clous de girofle
- 2 cl d'huile d'olive
- 5 g + 1 pincée de poivre
- 30 g de sel
- 150 g de crème d'artichaut
- 20 g de moutarde
- 2 cl de Xérès
- 4 cl de crème liquide

1. Pour réaliser la crème d'artichaut moutardée, mélanger la crème, la moutarde, le Xérès, la crème liquide, une pincée de muscade et une pincée de poivre.
2. Cuire à feu moyen la viande de veau avec l'ensemble des ingrédients (ail, muscade, clous de girofle, poivre, sel, thym, laurier, romarin, persil) dans de l'eau à hauteur pendant 1h20, vérifier la cuisson. La viande est cuite lorsque le morceau de veau est tendre mais ne se défait pas.
3. Rouler le morceau de viande dans du papier film à chaud afin d'obtenir un boudin. Refroidir dans le réfrigérateur pendant 1 nuit.
4. Avant de servir, sortir le morceau de viande, le tailler finement et le disposer au fond d'une assiette. Badigeonner avec la préparation crème d'artichaut et décorer avec les légumes préalablement assaisonnés dans un jus de citron et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.