



MIGNON DE VEAU, VIENNOISE DE MORBIER

Ingédients : pour 10 personnes

- 1,300 kg de filet mignon de veau
- 240 gr de chapelure
- 80 gr de beurre
- 80 gr de morbier
- Jus de veau maison lié
- Purée de petits pois

Préparation :

Préparer une viennoise en mélangeant au batteur à la feuille, la chapelure, le beurre et le morbier en petits cubes.
Etaler la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé et durcir au congélateur.

Découper le filet mignon de veau en pavés de 130 gr environ.
Les mettre sous vide avec sel et poivre.
Cuire à 70°C pendant 45 minutes ou atteindre la température à cœur de 57°C.

Avant de servir, sortir et égoutter les pavés de veau (le jus peut être remis dans la sauce).
Disposer par-dessus un morceau découpé de la viennoise et colorer le tout sous la salamandre.

Servir avec une purée de petits pois et un jus de veau lié.
On peut décorer avec quelques petits pois frais et un peu d'ail des ours.



Chef Grégoire MAILLE
Maison Chazal
73 avenue Eisenhower
39100 Dôle