

Tartare de veau de Presinge, œuf fermier frit
Lentins de chênes et vinaigrette aux noisettes torréfiées

Entrée pour 4 personnes :

320 gr.	Quasi de Veau de Presinge
5	Œufs fermier
240 gr.	Lentins de chêne de Cartigny
80 gr.	Crème acidulée
1 pc	oignon nouveau
20 gr	Vinaigre de xérès
20 gr.	Jus de veau réduit
60 gr.	Huile de noisette
40 gr.	Noisettes

sel, poivre et huile d'olive

Vinaigre (vin blanc)
chapelure
farine

Les préparations :

Coupez le veau en petites cubes et réservez au frais

Coupez les champignons en 4 et sautez-les à l'huile d'olive, sel et poivre

Coupez l'oignon fanes en fines rondelles

Pochez les œufs dans l'eau avec le vinaigre (2l eau + 1,5 dl vinaigre) et laissez hors du feu pendant 3.30 minutes.

Refroidir dans l'eau glacée.

Passez les œufs dans la farine, ensuite dans un mélange œuf, sel et poivre et ensuite dans la chapelure. Réservez au frais.

Rôtir les noisettes dans un four préchauffé pendant 8 min à 180°C

Mélanger le jus de veau réduit avec le vinaigre de Xérès et monter avec l'huile de noisette.

Assaisonner la crème acidulée avec sel et poivre et réservez au frais

Au dernier moment :

Assaisonnez le veau avec sel, poivre, huile d'olive, et les brisures de noisette

Mélangez les champignons avec les oignons

Frir l'œuf pendant 1 min dans l'huile de tournesol préchauffé à 180°C

Dresser d'une manière harmonieusement dans un emporte-pièce avec la vinaigrette aux noisettes

Pascal Cloetens
Restaurant « Les Curiades »

022 757 40 40

www.restaurantlescuriades.ch