



Coeur de filet de veau rôti , vin jaune ,crème et truffes **et encornets farcis au txistorra, sauce tomate et** **bruschettas bellota tomates cerises**

Coeur de filet de veau rôti, vin jaune, crème et truffes (Pour 4 personnes)

- 600 g de coeur de filet de veau
- 20 cl de crème épaisse
- 10 cl de vin jaune
- 50 g de truffes fraîches melanosporum
- 10 cl de fond de veau brun
- 4 tranches de pain de mie
- 300 g de topinambours
- Lait
- Beurre
- Sel
- Poivre

1/ Épluchez les topinambours et faites-les cuire dans le lait salé.

2/ Coupez le filet de veau en 4 pavés égaux.

3/ Dans une poêle, bien les saisir de chaque côté.

4/ Dégraissez, puis déglacez la poêle avec le vin jaune, crèmez, salez et poivrez, et laissez réduire jusqu'à une bonne consistance.

5/ Passez au chinois et réservez au bain- marie.

6/ Faites réduire le fond avec la truffe et gardez au bain marie.

7/ Coupez les tranches de pain de mie à mesure des pavés avec un emporte-pièce, badigeonnez-les de beurre et faites frire au four.

8/ Pressez les topinambours en purée avec un peu de crème, salez et poivrez.

9/ Dressez l'assiette.



Encornets farcis au txistorra, sauce tomate et bruschettas bellota-tomates cerises (Pour 4 personnes)

- 4 encornets frais de 150 g
- 250 g de txistorra haché
- 4 tranches de pain de mie
- 10 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de riz rond
- 2 boîtes de tomates pelées
- 4 gousses d'ail
- 1 barquette de roquette fraîche
- 100 g de manchego
- 100 g de gorge de porc hachée
- 2 oignons
- Huile d'olive extra-vierge
- Sel et poivre

Pour les bruschettas :

- 1/2 baguette
- 16 tomates-cerises
- 4 tranches de jambon ibérique Bellota
- Huile d'olive extra-vierge

1/ Passez les tomates pelées au presse purée, faites revenir les oignons ciselés dans l'huile avec un peu d'ail haché et versez les tomates. Ensuite, baissez le feu.

2/ Nettoyez les encornets.

3/ Dans un récipient, mettez le txistorra, la gorge de porc, le riz cru et assaisonnez.

4/ Faites tremper le pain de mie dans le lait et ajoutez-le à la préparation. Ajoutez l'ail haché et les petites tentacules coupées en morceaux à tout cela.

5/ Farcissez les encornets et refermez-les avec un cure-dents en bois.



- 6/ Ajoutez les encornets farcis à la sauce tomate et faites cuire environ 15' (le temps de cuisson dépend de la grosseur des encornets)
- 7/ Mondez les tomates-cerises à l'eau bouillante et les réserver.
- 8/ Coupez la baguette en tranches, tartinez les d'huile d'olive et faites-les toaster.
- 9/ Posez le jambon et les tomates-cerises sur la bruschetta, assaisonnez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- 10/ Dressez dans une assiette creuse et ajoutez par-dessus la roquette assaisonnée et les copeaux de manchego.

[Regardez la préparation en vidéo \[http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_coeur-de-filet-de-veau-roti-vin-jaune-creme-et-truffes-et-encornets-farcis-au-txistorra-sauce-tomate-et-bruschettas-bellota-tomates-cerises?id=9185880&emissionId=5931\]\(http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_coeur-de-filet-de-veau-roti-vin-jaune-creme-et-truffes-et-encornets-farcis-au-txistorra-sauce-tomate-et-bruschettas-bellota-tomates-cerises?id=9185880&emissionId=5931\)](http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_coeur-de-filet-de-veau-roti-vin-jaune-creme-et-truffes-et-encornets-farcis-au-txistorra-sauce-tomate-et-bruschettas-bellota-tomates-cerises?id=9185880&emissionId=5931)