



Millefeuille de veau aux légumes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de filet mignon de veau
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 25 cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 250 ml de vinaigre de vin blanc
- 250 ml d'eau froide
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier

Pour l'accompagnement de type « Gremolata »:

- 2 gousses d'ail
- 1 orange non traitée
- Du persil frais haché
- 30 g de pignons de pin

La viande

1. Faites cuire le veau dans une poêle et croûtez-le bien ;

2. Une fois cuit et refroidi, coupez-le en fines tranches comme un carpaccio dans le sens contraire de la fibre.

Les légumes

1. A l'aide d'une mandoline, taillez tous les légumes en fines lanières.
2. Faites chauffer 1 litre d'huile – non assaisonnée !! - avec l'ail éclaté, le thym et le laurier.
3. Quand l'huile frémit, jetez vos lanières de carottes, ensuite les courgettes puis les aubergines (pour que la consistance des légumes soit égale).
4. Attendez à nouveau un frémissement de l'huile puis versez tout de suite le vinaigre de vin blanc et l'équivalent d'eau froide pour stopper la cuisson. Egouttez.
5. Assaisonnez lorsque c'est froid et séparez les légumes.

Montage du millefeuille

1. Dans un emporte-pièce pour gâteau (environ 15 cm) assemblez le millefeuille commencez par une couche de viande (posée en rosace). Ensuite alternez les couches de viande et les couches de chaque légume en mettant les carottes au milieu ;
2. Aplatissez bien entre les couches et coupez les légumes à dimension du moule. Terminez par une couche de viande ;
3. Réservez au congélateur quelques heures pour que la découpe soit plus facile.

L'accompagnement à préparer la veille

1. Prélevez le zeste d'1/2 orange non traitée et coupez-le très finement au couteau ;
2. Dégermez les gousses d'ail et hachez-les finement ;
3. Mettez-les à sécher au four éteint mais qui a chauffé préalablement dans deux récipients différents ;
4. Torréfiez à sec les pignons de pin. Coupez-les en deux ou hachez-les grossièrement ;
5. Mélangez le tout avec du persil haché.

Dressage

1. Démoulez le millefeuille et couvrez le tour et le dessus de la gremolata ;
2. Servez-le froid coupé en parts comme un gâteau.

Bon appétit