



VEAU A LA SAUCE AU THON

Pour 10 à 12 personnes :

1kg750 de sous-noix de veau - 4 anchois au sel dessalés - 4 gousses d'ail - 2 oignons - 3 branches de céleri - 2 carottes - 1 bouquet garni - 1 sct de court-bouillon ou 2 galets de court-bouillon Picard - 2dl de vin blanc sec –

sauce au thon :

300g thon à l'huile d'olive - 6 anchois au sel - 1 càs crème fraîche épaisse - 2 càs de câpres au sel - 1/4l huile d'olive - 1 jaune d'oeuf - 1 citron - sel - poivre –

L'avant-veille : à l'aide d'un couteau fendre profondément la chair du rôti, y enfoncer des lamelles d'ail et des anchois à différents endroits. Poser le rôti dans une cocotte avec les carottes, les oignons, le céleri, le bouquet, le bouillon, le vin blanc. Recouvrir largement d'eau. Couvrir. Cuire 1h30 à partir de la mise en ébullition. Laisser refroidir le rôti dans le bouillon. Egoutter la viande en conservant 2 càs de bouillon. Filmer le rôti et l'entreposer dans le réfrigérateur.

La veille : égoutter le thon. Dessaler les anchois et les câpres sous l'eau froide. Egoutter. Passer au blender le thon et les anchois. Ajouter le jaune d'oeuf, sel, poivre. Monter comme une mayonnaise en versant petit à petit l'huile d'olive. Incorporer la crème fraîche, les câpres, 2 càs de bouillon réservé et dégraissé, le jus du citron. Mélanger. Réserver.

Découper le rôti froid en fines tranches. Napper le fond d'un plat d'une légère couche de sauce. Poser les tranches de viande côte à côte et napper du reste de sauce en égalisant. Mettre au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, décorer de tomates cerise, olives noires, quartiers citron