Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bocconcini de veau et purée de parmesan

Ingrédients

Préparation

Râper le parmesan. Mettre de l'eau salée à chauffer. Peler les pommes de terre et couper en morceaux. Quand l'eau bout, plonger les patates pendant 15 à 20 minutes. Egoutter et passer au presse-purée ou au moulin à légumes. Ajouter le parmesan, une noix de beurre et poivrer. Réserver au chaud.

Découper le filet mignon de veau en parallélipipèdes de 5 cm sur 2 cm.

Faire réduire au tiers le fond de veau, réserver.

Rouler les morceaux de veau dans une tranche de pancetta en plaçant une feuille de sauge entre la pancetta et la viande.

Faire chauffer le fond réduit, y ajouter une noix de beurre et «vanner». (faire tourner le poêlon afin de bien incorporer le beurre).

Faire revenir les « bocconcini » de veau à la poêle d'abord à feu vif pour rendre la pancetta croustillante, déglacer au vin blanc puis diminuer le feu pour terminer la cuisson du veau.

Dresser avec la purée et entourer d'un cordon de sauce. Poivrer.

Notes :