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

Bocconcini di vitello noisettes de veau en croûte de pancetta, jeune carottes et fèves

Ingrédients

600 g de filet mignon de veau, 100 g de pancetta, 1 bouquet de sauge, 20 jeunes carottes, 30 cl de fond de veau, 400 g de fèves fraîches, 4 càc d' huile d'olive, 50 g de beurre , 10 cl de vin blanc,

Préparation

Découper le filet mignon de veau en parallélipipèdes de 5 cm sur 2 cm.
Eplucher les jeunes carottes en gardant une partie des fânes.
Ecosser les fêves et les plonger dans l'eau bouillante pendant une minute de manière à ramollir leur pellicule.
Enlever la pellicule des fèves.
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.
Blanchir les carottes dix minutes à l`eau bouillante salée, réserver.
Faire revenir les « bocconcini » de veau à la poêle d`abord à feu vif pour rendre la pancetta croustillante, puis à feu doux pour terminer la cuisson du veau.
Pendant ce temps, faire sauter les carottes à la poêle dans un voile d`huile d`olive, et ajouter les fèves. Continuer la cuisson encore quelques instants. Réserver au chaud.
Faire chauffer le fond réduit, y ajouter une noix de beurre et «vanner». (faire tourner le poêlon afin de bien incorporer le beurre).
Dresser à l`assiette :
D`abord un tapis de fèves, les «bocconcini» dessus, les carottes latéralement.
Entourer d`un cordon de sauce.

Notes :