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

Bouchée de veau à la pancetta sur mousse légère de haricots lingots

Ingrédients

Préparation

Préparer tout d'abord la purée de haricots. Faire tremper les haricots dans de l'eau pendant une nuit.
Confectionner un bouquet garni en nettoyant un « blanc » de poireau et en le farcissant de thym, de persil plat et de feuilles de laurier. Ficeler le tout. Egoutter les cannellini, remettre dans une casserole et couvrir d'eau froide. Ajouter le bouquet garni et porter à ébullition. Laisser frémir une quarantaine de minutes.
Goûter les haricots. Ils doivent être tendres car ils seront ensuite réduits en purée. Egoutter et conserver l'eau de cuisson. Mixer au blender (ou à défaut, au moulin à légumes), en ajoutant petit à petit de l'eau de cuisson, de façon à obtenir la consistance d'une purée épaisse mais lisse. Assaisonner et goûter. Passer ensuite au tamis épais à l'aide d'une spatule. Remplir aux ¾ un siphon de 0.75 L et visser deux cartouches de gaz successivement en remuant. Conserver à 70° au bain-marie.
Préparer le veau :
Détailler la viande en rectangles de 2 cm sur 5 avec une épaisseur d'1 bon cm.
Envelopper chaque cube de viande avec une feuille de sauge dans une tranche de pancetta.
Faire revenir à la poêle les cubes enrobés avec très peu de beurre, jusqu'à coloration du jambon, puis réduire le feu et poursuivre la cuisson à feu doux en mouillant légèrement au vin blanc et au bouillon.
Terminer la cuisson et servir avec le fond de sauce sur un lit de purée de haricots.

Notes :