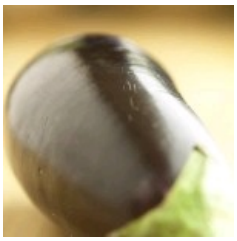
Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio di vitello con crema di melanzane



Ingrédients

-800 g de rôti de veau, -4 Unité aubergines, -2 brins de persil plat, -1 gousse d' ail, -1 Unité oeuf, -3 càc d' huile d'olive, -1 branche de céleri vert, -1 Unité carotte, -1 Unité oignon, -50 cl de vin blanc, -1 Unité citron,

Préparation

Préparer les légumes pour le rôti de veau :
Couper en julienne une carotte, une branche de céleri et un oignon.
Dans une casserole à fond épais pouvant contenir le rôti, faire blondir les légumes dans une noix de beurre. Ajouter le rôti et le faire dorer de toutes parts. Saler et poivrer.
Mouiller avec 1/2 litre de vin blanc et poursuivre la cuisson à feu doux (45 minute par kilo, faire la règle de trois soi-même!)
Laisser refroidir le rôti dans le jus de cuisson.
Séparer le jaune du blanc d'oeuf.
Pour la sauce :
Piquer 4 aubergines bien dodues à l'aide d`une fourchette et les placer au four préalablement chauffé à 200°.
Quand elles seront cuites (la peau doit être bien flétrie et la chair molle). Les sortir du four et les refroidir.
Une fois refroidies, éplucher les aubergines et recueillir la chair dans un mixer.
Ajouter la gousse d'ail, quelques feuilles de persil plat et mixer.
Tout en mixant, ajouter sel et poivre, le jaune d'oeuf et l'huile d'olive. L'huile d'olive doit être versée en fin filet sur le bord du bol.
Verser donc l'huile, tout en mixant jusqu`à obtenir une crème lisse.
Ajouter ensuite quelques gouttes de jus de citron. Goûter et vérifier l'assaisonnement. Couper le rôti de veau froid en fines tranches, dresser sur le plat de service, saler et poivrer (légèrement). Recouvrir de sauce au centre du plat, ajouter un filet d'huile d'olive sur l'ensemble, et servir le reste de la sauce à part.

Commentaires

Tout un rôti c`est beaucoup pour quatre personnes, mais plus petit ça devient vite sec!

Notes :