

Poitrine de veau farçie à la pistache puis stérilisée ; ratatouille froide

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 poitrine de veau d'1 KG
200 gr de gorge de porc
1 œuf
300 gr de champignons de Paris
0,1 L de crème liquide
30 gr d'échalotes grises
100 gr de crépine
0,100 L de jus de veau
50 gr de pistaches
¼ botte de persil
3 courgettes
2 aubergines
1 poivron vert , 1 poivron rouge
2 gros oignons , 10 gousses d'ail
1 cuiller à soupe de concentré de tomates ; 4 tomates
Thym , poivre noir , en grains , sel gris
Sel fin , piment d'Espelette , beurre , huile d'olives

Préparation :

Désosser et parer la poitrine de veau .Avec un filet de sole , faire une entaille dans l'épaisseur sans jamais transpercer la viande afin d'obtenir une sorte de chausson prêt à farcir .

Réserver au frais .Passer la gorge de porc au hachoir , grille fine , y ajouter l'œuf , les pistaches et le persil , le tout concassé . ; bien mélanger .Préparer une duxelle avec les champignons , une fois refroidie , ajouter à la farce et mélanger de nouveau .Farcir la poitrine de manière homogène et entourer de crépine de façon à obtenir un gros boudin.L'envelopper dans du papier film et le ficeler aux extrémités .Le plonger dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes afin de raffermir les chairs puis le refroidir dans de la glace. Retirer le papier film , colorer sur toutes les faces , glisser la poitrine dans une verrine (taille 1 litre ou 1 litre 5) , ajouter quelques brindilles de thym , 3 gousses d'ail , du sel gris et 1 cuiller à café de poivre noir en grains ; verser enfin le jus de veau et fermer hermétiquement avec le couvercle .

Dans une grande chauffante , placer la verrine et recouvrir d'eau froide , caler avec un poids puis porter à ébullition. Une fois celle-ci atteinte compter 1 heure1/4 à frémissements . Eteindre et laisser refroidir dans la chauffante . Ensuite réserver au frais .

Tailler les oignons en brunoise , les courgettes , aubergines et poivrons épluchés en mirepoix , écraser l'ail , peler et épépiner les tomates les couper en dés .

Poêler vivement et séparément à l'huile d'olive les courgettes , les aubergines et les poivrons .

Etuver l'oignon et l'ail ensemble , ajouter quelques brindilles de thym puis le concentré de tomates ; torrifier et ajouter le restant des légumes .Rectifier l'assaisonnement avec le sel fin et le piment d'Espelette .Cuire à couvert 1H30 à feu très doux en remuant fréquemment .Débarrasser et réserver au frais .

Poitrine de veau farçie à la pistache puis stérilisée ; ratatouille froide

Pour 6 personnes

Démouler la poitrine de sa verrine , tailler en tranches , dresser sur un plat avec le jus en gelée en saucière à part et la ratatouille.