VITEL THONÉ

Entrée



6 personnes | 40 min | 3,4€ / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 400g de Rond de Veau
- 1 Branche de Céleri
- 1 Echalote
- 15g de Gros sel
- 4 grains de Poivre noir
- 1/2 de Vin blanc
- 6 CàS de Mayonnaise
- 1 pot de Filets de thon germon **(Réf : 680)**
- 4 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 15 Câpres **(Réf : 242)**
- Quelques feuilles de Laurier
- 1 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Acheter du veau déjà cuit chez votre boucher ou sinon le préparer
2. Dans une cocotte minute bien immerger la viande dans de l'eau
3. Rajouter céleri entier, échalote entière, quelques grains de poivre, gros sel, vin blanc
4. Fermer la cocotte et laisser cuire pour que la viande soit bien cuite
5. Laisser refroidir la viande
6. La couper une fois bien froide en fines lamelles (avec un couteau électrique ou avec un couteau bien aiguisé)
7. Disposer les tranches sur une assiette
8. Désaler les câpres et les couper très fin
9. Couper très fin les anchois
10. Mixer thon, anchois, câpres et mayonnaise jusqu'à bien homogénéiser
11. Appliquer sur le veau
12. Décorer avec un filet d'huile d'olive et quelques câpres que vous aurez gardés
13. Mettre le plat au frigidaire et servir bien froid