

Vitello tonnato

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de viande de veau (longe)

Court-bouillon:

150 g de céleri

60 g de carottes

1 oignon moyen (env. 80 g)

100 g de poivrons verts

2 dl de vin blanc

3 dl d'eau

1/2 c. à c. de sel

1 feuille de laurier

2 ou 3 grains de poivre

Sauce:

1 boîte de thon à l'huile (env. 200 g)

80 g de mayonnaise

1 c. à c. de jus de citron

3 c. à s. de court-bouillon

Pour garnir:

2 brins de persil

1 c. à s. de câpres

Préparation

Court-bouillon: laver les légumes. Eplucher le céleri et les carottes, épépiner le poivron. Couper le tout en morceaux de 2 cm.

Faire bouillir tous les ingrédients du court-bouillon. Ajouter la viande, laisser frémir env. 1 heure et laisser refroidir dans le court-bouillon.

Sauce: égoutter les légumes, réserver 3 c. à s. de court-bouillon. Egoutter le thon, passer thon et légumes en purée. Mélanger avec de la mayonnaise, du jus de citron et du bouillon de cuisson.

Couper la viande en fines tranches, dresser sur le plat de service, napper de sauce. Parsemer de persil haché menu et de câpres.