

10



les recettes de Jacques MAXIMIN

Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

LE VEAU SOUS LES PÂTES

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

VIANDE / PLAT PRINCIPAL

INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

1 noix de côtes de veau de lait de 400g environ
chapelure verte (100g mie de pain,
persil plat haché finement, parmesan râpé)
250g Fettuccini tricolores
2 cuillères à soupe pistou
25cl crème liquide
2 oeufs
beurre, farine (pour chemiser la sauteuse)
150g tomates séchées (environ 10 pétales)
100g parmesan bloc
50g parmesan râpé
50g chorizo
1/2 botte feuilles de sauge
30cl jus de veau clair
50g beurre frais
huile d'olive fruitée
sel, poivre, poivre du moulin

L'ASTUCE DU CHEF

A la place de la chapelure verte vous pouvez réaliser une chapelure noire & blanche, en remplaçant le persil haché par de la truffe noire hachée. En gardant également un peu de truffe hachée pour le jus de veau.

LES PIÈGES À ÉVITER

Trop cuire les pâtes avant de garnir la sauteuse.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un côteau Varois rouge.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Pour cette recette le Chef s'est directement inspiré d'une recette qu'il avait au fond d'un tiroir : c'était un sujet qu'il avait imaginé pour les M.O.F. Cuisine. > Recherchez dans les sujets du M.O.F. et vous comprendrez tout de suite à quelle recette du M.O.F. cela correspond...





PRÉPARATION

1 - Préparation des éléments de base

- La chapelure verte :
 - tant pour tant de mie de pain fraîche tamisée, persil plat haché finement, parmesan râpé (+ ail haché)
- Cuire à l'anglaise les fettuccini, les tenir al dente, puis rafraîchir et égoutter.
- Détailler le chorizo, le bloc de parmesan en julienne, ainsi que les pétales de tomates confites.
- Paner les feuilles de sauge à l'anglaise en utilisant un peu de chapelure verte, réserver.
- L'élément de liaisons des pâtes : crème + jaune d'oeuf.
- Préparer et réserver une sauteuse cuivrée de 18cm de diamètre que vous aurez chemisée beurre et farine.
- Dégraisser légèrement et ficeler la noix de côte de veau de lait.
L'assaisonner des deux côtés.

2 - Prévoir une chauffante salée qui servira à remettre les pâtes en température.

3 - Au sautoir, huile et beurre, colorer votre pièce de veau uniformément en la tenant très rosée.

4 - Débarrasser sur une grille. Saler, poivrer des deux côtés. Déglacer les sucs du sautoir pour votre jus.

5 - A côté, plonger un instant les pâtes dans la chauffante bouillante puis les lier avec votre élément de liaison, parmesan râpé, une cuillère à soupe de pistou, une feuille de sauge concassée. Assaisonner. Ne plus faire bouillir.

6 - Déposer alors le veau dans le fond de la sauteuse chemisée, puis les pâtes liées, terminer par la chapelure verte et un peu de beurre fondu.

7 - Le veau est alors sous les pâtes. Cuire au four à 200° pendant 15min. puis laisser reposer 10min. avant de démouler délicatement et de trancher.

8 - Frire les feuilles de sauge panées, garnir l'assiette avec les garnitures en bouquet : chorizo, tomates, parmesan. Rectifier l'assaisonnement du jus et napper, poivre du moulin et filet d'huile d'olive fruitée.