

# # 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.