

POMMES DE TERRE A LA TÊTE DE VEAU EPICEE, TUILE CROQUANTE ET HUILE DE PERSIL



Facile Préparation: 20 mn Cuisson: 30-35 mn

Pour 4 personnes:

8 pommes de terre moyennes (variété nicola par exemple)
500 g de tête de veau
1 belle pincée de Ras el hanout
1 botte de persil plat effeuillée
4 càs d'huile d'olive
Sel et poivre

Faire réduire d'une bonne moitié le bouillon de cuisson de la tête de veau et le garder tiède.

Les pommes de terre:

Laver les pommes de terre, le cuire dans l'eau salée avant de les éplucher. Dans la largeur des pommes de terre, tailler un chapeau au 4/5 de la hauteur avant de creuser l'intérieur à l'aide d'une petite cuillère sans abîmer le fond. réserver.

Les tuiles croquantes:

Couper dans la partie la plus mince de la tête de veau cuite et refroidie 2 tranches les plus fines possibles, les saupoudrer de la pincée d'épices et réserver.

La farce:

Tailler la viande en petit dés (c'est le plus long) et l'arroser de quelques càs de jus réduit, en réserver 8 càs à part.

Le jus d'herbes:

Ébouillanter le persil plat effeuillé pendant une minute. L'égoutter soigneusement et le mettre dans un petit mixer avec l'huile d'olive et un peu de sel. Mixer assez longuement pour bien émulsionner. Réserver.

Finition :

Préchauffer le four à 180°.

Remplir les pommes de terre avec les dés de tête de veau en les arrosant encore si besoin est de jus épicé. Les mettre dans le four en les couvrant avec un aluminium pour qu'elles ne se dessèchent pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, poêler rapidement les tuiles à feu très vif pour qu'elles caramélisent (la gélatine de la tête de veau saisie devient croustillante) un peu. Débarrasser et réserver.

Dans la même poêle toujours à feu vif, passer assez rapidement les dés de tête réservés pour qu'ils croustillent un peu aussi. Réserver.

Dressage:

Dans des assiettes préchauffées, disposer 2 pommes de terre côte à côte en les séparant par une tuile croquante. Mettre les cuillerées de dés de viande croustillante et quelques traits d'huile de persil.

