

TÊTE DE VEAU EN PASTILLA AU FOIE GRAS, SALADE D'HIVER A LA CORIANDRE



Facile Préparation: 20-25 mn Cuisson: 2 h

Pour 6 personnes:

Pour la tête de veau:

1 tête de veau roulée avec la langue
1 poireau + 2 carottes + 1 petit morceau de gingembre (une phalange) + 1 branche de céleri + 1 oignon
Les queues d'une botte de coriandre + 1 jus de citron + 1 zeste blanchi
Sel et poivre
200 à 250 g de foie gras cru
12 feuilles de brick ou de filo + 80 g de beurre clarifié

Pour la salade:

24 petites sommités de brocoli blanchies 2 mn + Une belle poignée de pousses d'épinards
1 belle càs de raisins secs moelleux + 1 belle càs d'abricots secs moelleux coupés en dés
Amandes effilées
1 botte de coriandre fraîche hachée finement
Vinaigre de Xérès + Huile d'Argan + Sel et poivre

La tête de veau:

La veille: Faire cuire la tête de veau dans un bouillon composé de tous les ingrédients jusqu'à ce qu'elle soit tendre (90 mn environ). La laisser refroidir dans le bouillon.

Avant que celui-ci ne fige, en prélever 2 cuillerées à soupe. Réserver pour la vinaigrette.

Envelopper la tête dans du film alimentaire et réserver au froid jusqu'au lendemain.

Le lendemain: Les pastillas:

Couper la tête en tranches épaisses.

Dans des cercles en inox badigeonnés au pinceau avec du beurre clarifié, déposer un rond de pâte à filo, beurrer et déposer une 2ème feuille. Garnir d'une tranche de tête de veau, poser un morceau de foie gras, saler un peu puis poser une 2ème tranche de viande. Refermer la pâte et beurrer à nouveau. Répéter l'opération jusqu'à ce que les 6 pastillas soient terminées.

A la poêle, les saisir dans le beurre clarifié en enlevant les cercles lorsque le côté ou la pâte est repliée est doré. Poursuivre la cuisson sur l'autre face et en mettant les pastillas sur la tranche et en les faisant rouler dans le beurre pour qu'elles soient dorées de tous les côtés. Réserver à température ambiante sur un papier absorbant.

La salade: La vinaigrette:

Mélanger l'huile d'Argan, le vinaigre et le bouillon de la tête de veau réservé. Saler et poivrer, ajouter la coriandre, les raisins secs et les abricots.

Finition et dressage: Préchauffer le four à 80°. 20 à 25 mn avant le service, réchauffer les pastillas pour que l'intérieur soit juste chaud et qu'elles redeviennent croustillantes.

Mélanger les pousses d'épinards et les brocolis, les dresser en vous aidant d'un emporte-pièce et les arroser de vinaigrette en ajoutant quelques amandes effilées sur le dessus.

Ouvrir les pastillas en deux et les disposer sur l'assiette.