

# Effilochée de veau à la truffe en robe croustillante



## Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg d'épaule ou de quasi de veau
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 poireau
- 1 truffe
- 75g de beurre
- 50g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 20cl de crème
- sel et poivre
- assortiment de légumes (carottes, fèves, pois gourmands.....)
- 4 feuilles de brick
- huile d'olive
- crème de vinaigre balsamique(facultatif)

## Préparation :

Déposer la viande coupée en morceaux dans un faitout, ajouter les carottes et le poireau coupés en rondelles, le bouquet garni et le céleri branche. Couvrir d'eau à hauteur, saler, poivrer et cuire 1h30 à couvert sur feu doux. Égoutter la viande et laisser refroidir.

Quand la viande est froide, l'effilochez avec les doigts, réserver. Cuire à l'eau bouillante salée les légumes que vous avez choisi pour accompagner l'effilochée de veau. Égoutter et réserver.

Couper à l'aide de ciseaux des bandes de feuilles de brick de la largeur de vos cercles en inox. Les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau et les enrouler autour des cercles en inox. Poser sur une plaque allant au four et cuire pendant 10mn à 180°C. N'hésitez pas à prévoir quelques ronds de brick supplémentaires, car ils sont très fragiles à la manipulation!!!

Dans une casserole, fondre le beurre puis ajouter la farine et mélanger. Délayer avec 75cl de bouillon filtré avec une passoire fine. Faire épaissir à feu doux sans cesser de mélanger et laisser frémir 10mn.

Dans un bol, mélanger la crème, le jaune d'oeuf et la truffe finement râpée. Délayer avec une louche de sauce bouillante. Verser dans le reste de sauce et chauffer sans faire bouillir en mélangeant. Passer les légumes au beurre dans une sauteuse pour les réchauffer. Réchauffer également l'effilochée de viande.

Poser délicatement un rond de brick sur une assiette décorée avec de la crème de vinaigre balsamique (du commerce). Remplir de viande sur mi hauteur, arroser d'une cuillère de sauce à la truffe, couvrir de légumes et déguster sans attendre, sans oublier d'accompagner du reste de sauce servi en saucière!!