

Carpaccio de veau aux olives et basilic thaïlandais (recette basse température)

Un délicieux carpaccio tout en tendreté et saveurs pour bien commencer l'été... grâce à la cuisson sous vide basse température!



Carpaccio de veau aux olives et basilic thaïlandais (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma

Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisueur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Ingrédients pour 4 personnes

- un filet de veau d'environ 700 g
- 2 dl de bouillon de légumes mélangé avec une cuillerée à soupe de vinaigre de riz, le tout congelé
- 2 gousses d'ail coupées en morceaux
- un petit bouquet garni (persil, thym, une feuille de laurier)
- quelques grains de poivre noir (une dizaine)

Pour la sauce

- un œuf

- un bouquet de basilic thaïlandais
- une gousse d'ail
- une cuillerée à café de moutarde Savora
- des olives vertes ou noires dénoyautées coupées en tranches
- 2 cl d'huile neutre (type pépins de raisin)
- sel et poivre (j'ai utilisé du poivre long)

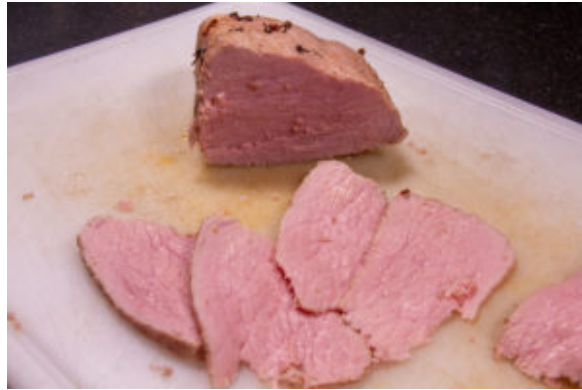
Préparation

- Préparez la marinade en mélangeant le bouillon de légume et le vinaigre de riz; ajoutez-y l'ail râpé et les grains de poivre. Faites congeler le tout: cela évitera que votre machine sous vide n'aspire le liquide lors de la mise sous vide de la viande. Puis mettez le filet sous vide avec la marinade congelée et le bouquet garni. Laissez-le au frigo toute une nuit. Le lendemain, cuisez la viande sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur pendant 1 h 15 à 64°.



Mettez le filet de viande sous vide

- A la fin de la cuisson remettez la viande au frais. Puis quand elle est bien refroidie, coupez-la en tranches fines.



Coupez la viande en tranches fines

- Préparez la sauce: mixez l'œuf avec tous les éléments (basilic thaïlandais, ail, moutarde, sel et poivre). Montez en mayonnaise avec l'huile de pépin de raisin.



Montez la mayonnaise avec le basilic Thaïlandais

Dressage

- Découpez les olives en tranches. Disposez les tranches de viande et pochez des points de mayonnaise. Parsemez de tranches d'olive et de quelques feuilles de basilic thaïlandais.



Carpaccio de veau aux olives et basilic thaïlandais (recette basse température)

Veau au romarin (Recette basse température)

Le romarin est en fleur dans mon jardin...C'est une plante aromatique très intéressante en cuisine car vous pouvez l'associer aussi bien à des plats salés que sucrés. Aujourd'hui j'ai décidé de le marier avec du veau, cuit basse température pour obtenir une viande très parfumée et surtout

d'une tendreté exceptionnelle!



Veau au romarin (Recette basse température)

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleures recettes basse température.



Tomes 1, 2, 3,
4, 5

Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of –

Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma cuisine basse température-Tome 4 » et enfin « Ma Cuisine basse Température, Best Of- Tome 5 » Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle. Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de rôti de veau
- deux gousses d'ail
- quelques tranches de lard coupées finement pour barder votre rôti
- du romarin séché: placez quelques branches de romarin au four à 180° pendant 8 minutes puis prélevez les feuilles et mixez-les finement. Cette poudre se conserve dans un récipient hermétique pendant plusieurs mois.
- une noix de beurre
- sel et poivre

- un citron: il vous faudra la moitié de son jus et le zeste râpé

Pour la sauce

- 20 cl de fond brun de veau. Si vous pouvez, réalisez-le maison c'est tellement meilleur! Demandez à votre boucher des parures de veau ainsi que des os de veau. Faites les rôtir dans un four à 220° pendant 15 minutes; puis ajoutez deux carottes en morceaux et un oignon ciselé. Repassez au four 10 minutes en mélangeant bien le tout. Déglacez avec 10 cl de vin jaune et débarrassez le tout dans une casserole et mouillez à hauteur avec de l'eau froide. Rajoutez un bouquet garni au romarin (pas de thym pour cette recette), deux gousses d'ail et une cuillerée à soupe de concentré de tomate. Laissez cuire à feu doux environ 1 h 30 en écumant régulièrement les impuretés qui se forment à la surface. Puis filtrez au travers d'un chinois. Vous pouvez conserver ce fond 48 heures au frais et congeler le surplus sous forme de glaçon afin de pouvoir le décongeler et l'utiliser selon vos besoins.
- une belle branche de romarin frais
- 10 cl de vin jaune supplémentaires
- sel et poivre

Pour la garniture

- environ 500 g de petites pommes de terre grenailles
- un gros oignon
- 8 échalotes

Pour la marinade des légumes

- du romarin frais
- une cuillerée à soupe de soja
- deux cuillerées à soupe de sauce soja sucré
- deux cuillerées à soupe d'huile
- 10 cl de vin blanc sec

- deux gousses d'ail râpées
- sel et poivre

Préparation

- Enroulez votre rôti avec les tranches de lard.



Enroulez votre rôti avec les tranches de lard

- Faites dorer le rôti dans une cocotte avec un peu d'huile. Quand le lard est bien doré, ôtez du feu et laissez retomber à température ambiante.



Faites dorer le rôti dans une cocotte avec un peu d'huile

- Placez le rôti sous vide avec les gousses d'ail, une cuillerée à soupe de romarin séché , une noix de beurre,

le jus et le zeste de citron, sel (10 g par kilo) et poivre. Faites cuire votre rôti à l'aide de votre thermoplongeur au bain marie à 64 degrés pendant 1 h 15.



Mettez le rôti sous vide

- Pour la sauce: faites réduire le fond brun maison d'un tiers après y avoir ajouté une branche de romarin frais et 10 cl de vin jaune. Il doit être un peu épais sans devenir trop sirupeux. Réservez et montez au beurre juste avant de servir avec 30 g de beurre. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Faites réduire le fond brun

- Pour la garniture: lavez, brossez les pommes de terre (ne les pelez pas) et coupez-les en quatre. Ciselez l'oignon et épluchez les échalotes. Coupez les échalotes en deux dans le sens de la longueur. Placez le tout dans une grand plat et versez la marinade des légumes par

dessus. Mélangez bien et enfournez à 180° pendant 45 minutes en prenant soin de mélanger de temps à autre.



Placez la garniture dans une grand plat

Dressage

- Faites réchauffer la sauce et montez-la avec 30 g de beurre hors feu. Coupez le rôti en quatre morceaux.



Coupez le rôti en quatre morceaux

- Disposez la garniture en ligne et placez la viande juste à côté. Versez un peu de sauce tout autour et saupoudrez de romarin en poudre.



Veau au romarin (Recette basse température)



Veau au romarin (Recette basse température)

