

Filet de veau pané aux cacahuètes, pommes de terre sautées et sauce rémoulade à la Tomme au Marc du Jura Jurassic



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

- 100 g de Tomme au Marc du Jura Jurassic finement râpée
- Un filet de veau de 600 g
- 100 g de cacahuètes finement hachées
- 6 pommes de terre
- 2 jaunes d'œuf bio
- 260 ml d'huile de tournesol de bonne qualité
- Huile d'olive
- 40 g de câpres
- 40 g de cornichons
- 20 g d'anchois
- 2 échalotes
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel et poivre

Étapes de la préparation

1. Panez le filet de veau avec les cacahuètes hachées et saisissez-le de tous les côtés dans une cocotte.
2. Placez-le ensuite dans le four préchauffé à 120°C.
3. Laissez cuire pendant 20 minutes environ jusqu'à ce qu'une température à cœur de 56°C idéalement soit atteinte.
4. Lavez soigneusement les pommes de terre et coupez-les crues en tranches très fines avec la peau.
5. Faites-les frire dans l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. Pour la sauce rémoulade, mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre et le vinaigre dans un saladier et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mousseux.
7. Tout en continuant à fouetter, ajoutez l'huile de tournesol très lentement.
8. Ajoutez les cornichons, les anchois, les câpres, les échalotes finement hachés et la Tomme au Marc du Jura Jurassic.
9. Mélangez le tout. Assaisonnez avec du jus de citron.
10. Disposez dans une assiette le filet de veau sur les pommes de terre, le tout arrosé de sauce rémoulade.