



# VITELLO NEW STYLE / MAYONNAISE AU CITRON / CÂPRES FRITES / THON PASTRAMI / PERSIL FRIT / POUDRE DE CITRON

## Recette pour 10 personnes

### Vitello

Filet de veau RSO 1,2 kg

### Mayonnaise au citron

Jaune d'œuf 50 g  
Moutarde 10 g  
Vinaigre de pomme 20 ml  
Huile de tournesol 300 ml  
Citron, non traité 1  
Sel, poivre, sucre

### Câpres frites

Câpres 80 g  
Sel

### Thon pastrami

Premium Thon pastrami 400 g

### Persil frit

Persil plat 50 g

### Poudre de citron

Huile de citron 100 g  
Maltodextrine 50 g  
Sel 2 g

## Préparation

### Vitello

Nettoyer le filet de veau RSO, le faire revenir à feu vif puis le mettre sous vide avec un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire dans l'eau à 56 °C jusqu'à une température à cœur minimale de 54 °C. Laisser refroidir dans le sachet. Trancher finement et dresser.

### Mayonnaise au citron

Verser le jaune d'œuf dans un récipient étroit et haut. Ajouter le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre, le sucre, le zeste râpé et le jus d'un citron. Verser l'huile et monter la mayonnaise en mixant lentement du bas vers le haut à l'aide d'un mixeur-plongeur; la transvaser dans un récipient et mettre au frais pendant au moins 30 minutes avant de la servir.

### Câpres frites

Selon leur degré d'acidité, blanchir brièvement une à deux fois les câpres, les sécher et les faire frire dans de l'huile à 160 °C. Les saler et les conserver au sec jusqu'au moment de dresser.

### Thon pastrami

Couper le thon en segments de taille égale et le réserver jusqu'au moment de dresser.

### Persil frit

Laver, effeuiller et bien sécher le persil. Le faire frire brièvement à plusieurs reprises dans un bain de friture à 140 °C. Sécher et saler. Réserver au sec jusqu'au moment de dresser.

### Poussière de citron

Mettre l'huile de citron et le sel dans un bol. Ajouter la maltodextrine et mélanger au fouet jusqu'à ce que l'huile soit complètement absorbée. Former des segments les plus petits possibles en frottant entre les mains. Conserver dans un récipient hermétique au sec.

Dresser le tout et servir.

