



# BACK RIBS DE VEAU | LÁNGOS | LÉGUMES GRILLÉS

## Recette pour 10 personnes

### Ribs de veau

- Back ribs de veau 7 kg
- Premium Rub Smoky Mississippi 400 g

### Lángos

- Farine fleur 1 kg
- Levure, cube 2 pcs
- Sel 10 g
- Eau 500 ml
- Lait entier 200 ml
- Sucre fin cristallisé 8 g

### Huile à l'ail

- Ail 10 g
- Huile de colza 70 ml

### Textures de légumes

- Poivron, rouge 1 kg
- Premium Huile d'olive Extra Vergine Liguria DOP 60 ml
- Citron 20 ml
- Sucre fin cristallisé 5 g
- Sel, poivre

### Patates douces

- Premium Sweet potatoes 300 g
- Huile de tournesol
- Courgettes 400 g
- Menthe 15 g
- Premium Vinaigre de pomme Bio 15 ml
- Premium Huile d'olive Extra Vergine Liguria DOP 45 ml
- Sel
- Poivre

### Aubergines

- Aubergine 1 kg
- Premium Huile d'olive Extra Vergine Liguria DOP 200 ml
- Ail noir, fermenté 5 g
- Tahina crème de sésame 30 g
- Cumin moulu 3 g
- Citron 10 ml

### Avocat

- Jus de yuzu 2 pcs
- Jus de yuzu 5 ml
- Coriandre 3 g
- Piment, rouge
- Sel
- Poivre
- Champignons, blancs 40 g
- Feta 70 g

## Préparation

### Back ribs

Si nécessaire, entailler les ribs du côté de l'os et retirer la peau argentée. Frotter avec le rub et cuire au four à 110 degrés pendant env. 4 heures jusqu'à ce qu'il soit tendre. Astuce: couvrir les ribs avec du papier sulfurisé froissé.

### Lángos

Délayer la levure et le sucre dans le mélange de lait et d'eau tiède. Pétrir avec la farine et le sel pour obtenir une pâte lisse. Ajouter de la farine si nécessaire. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant une heure. Former des petites galettes plates avec la pâte puis frire dans l'huile jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

### Huile à l'ail

Mixer une pâte avec l'huile et l'ail et en enduire les Lángos encore chauds.

### Textures de légumes

Couper les poivrons en quatre, les évider et badigeonner avec le reste des ingrédients. Couvrir et cuire au four à 150 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Ôter la peau et réduire en une purée fine avec un mixeur-plongeur. Assaisonner au besoin.

### Patates douces

À l'aide d'une trancheuse, couper les patates douces avec leur peau en fines tranches et les frire. Nettoyer les courgettes et les râper en fines tranches. Transformer en une salade crue et marinée.

### Aubergines

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, les entailler et les badigeonner avec un peu d'huile. Cuire également au four à 150 °C, mais non couvertes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Constituer une purée avec la chair tendre réfrigérée et les autres ingrédients.

### Avocats

Peler les avocats, les dénoyauter et couper en petits dés. Transformer en un tartare avec les autres ingrédients. Avant de dresser, couper des lamelles de champignons avec une râpe à truffe. Saupoudrer les back ribs avec des brisures de feta.

