

Filet mignon de veau, caviar d'aubergines, scarmoza et truffe

Le menu de Noël 2016 So'Tramier : Le deuxième plat, proposé par Dominique Frérard.

- 4 pers.
- 45 Min.
- 40 Min.

Pour cette édition 2016 du menu de Noël, le chef **Dominique Frérard** et **Nadia Paprikas** vous suggèrent des recettes simples et gourmandes qui sauront surprendre vos invités par l'association de multiples saveurs.

Des classiques, revisités pour l'occasion, mis en valeur par nos deux partenaires gourmets.

Nous avons débuté ce menu avec un carpaccio de Saint-Jacques, suivi du premier plat, une lotte rôtie au lard, palets de panais. Voici donc la suggestion du chef pour ce second plat, une viande et pas n'importe laquelle, **un filet mignon de veau, recouvert d'une raviole ouverte au caviar d'aubergines, une émulsion de scarmoza, de la truffe râpée et un filet d'huile d'olive « Délicate »**

Ingrédients

- 4 pièces de filet de veau d'environ 140g chacune
- 4 feuilles de raviole
- 1 truffe mélanosporum de 30 g
- 1 tête de choux-fleur violet
- Huile d'olive vierge extra Délicate Tramier

Émulsion scamorza

- 200 g de scamorza nature
- 25 cl de crème
- 25 cl de fond de volaille
- 2 échalotes
- Sel, poivre blanc moulu
- 1 pomme de terre cuite
- Thym
- Ail

Caviar d'aubergines

- 4 aubergines

- Huile d'olive vierge extra Délicate Tramier
- Basilic
- Pignons de pin
- Thym
- Ail

Réalisation du caviar d'aubergines :

Ouvrir les aubergines en deux. Faire quelques entailles au couteau dans la chair. Arroser d'huile d'olive « Délicate ».

Passer les aubergines au four à 160° pendant 20mn.

Retirer la chair cuite avec une cuillère. Hacher celle-ci au couteau.

Verser dans un bol la chair d'aubergines, puis incorporer l'ail et le basilic haché, les pignons de pin.

Saler, poivrer puis ajouter de l'huile d'olive « Délicate ».



Cuisson de la raviole :

Plonger les feuilles de raviole dans de l'eau bouillante 2 à 3 minutes. Bien les égoutter puis les plonger dans de l'eau très froide.

Déposer les ravioles sur du papier absorbant puis les découper à l'aide d'un emporte-pièce.



Réalisation de l'émulsion de scamorza :

Découper la scamorza en gros morceaux, ajouter l'échalote, le thym, puis la crème fraîche, le fond de volaille, l'ail et la pomme de terre cuite.

Cuire 20 mn à feu doux , chinoiser à l'étamine, rectifier l'assaisonnement, mettre au siphon avec 2 cartouches de gaz



Le dressage :

Dans une assiette, disposer une pièce de filet de veau.

Déposer le caviar d'aubergines sur la pièce de veau puis recouvrir le tout d'une feuille de raviole.

Disposer harmonieusement quelques morceaux de **chou-fleur violet** dans l'assiette.

Ajouter l'émulsion de **scamorza** en recouvrant la raviole.

Ajouter quelques traits de fond de sauce. Râper la truffe au dessus de la raviole.

Déposer un trait d'**huile d'olive « Délicate »**.

Finir ce dressage en ajoutant les pétales de pensées en retirant les pédoncules car seuls les pétales sont comestibles. Puis enfin les pousses de jeunes trèfles.

Bon appétit!

Le menu de Noël 2016 :

Le carpaccio de Saint-Jacques, olives noires à la grecque

La lotte rôtie au lard, palets de panais, **sauce aux olives « Citron confit »**

Le menu de Noël 2015