SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

FILET DE VEAU EN AIGUILLETTES

1 pièce de filet de veau (env. 150 à 200g par personne)

1 c. à table de beurre

1 c. à table d'huile d'olive

Sel & poivre

Sauce : (si vous n'en avez pas l'énergie, une vinaigrette crémeuse du marché fera l'affaire)

4 c.à table de mayonnaise

2 c. à table d'huile d'olive

2 c. à table de citron

6c. à table de bouillon de poulet (ou 1 c. à thé de Bovril au poulet dans 5 c,à table d'eau)

Poivre au goût

Quelques gouttes de Tabasco

À faire d'avance car la viande doit être froide ou tiède au moment de servir cette entrée.

Préchauffer le four à 350°F

Saler et poivrer le filet de veau et le faire griller dans le beure et l'huile à feu vif environ 2 minutes de chaque côtés. Insérer un thermomètre (je vous en reparlerai)

Mettre au four environ 10 min. jusqu'à l'obtention d'une température interne à 145°F.

Sortir du four et couvrir d'un papier d'aluminium pour finir de répartir la chaleur.

Laisser refroidir complètement et à l'aide d'un bon couteau, trancher le filet en tranches fines.

Répartir les tranches de filet sur (et là, la surprise) sur des croustilles en Julienne émiettés à saveur Hickory Original (Hostess pour ne pas le nommer) ou nature.

Verser une quantité modérée de sauce et servir.

Vous pouvez aussi prendre du filet mignon de boeuf, sachant que le filet de veau est parfois plus dur à trouver.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM