



PRESSÉ DE VEAU PANÉ AU SÉSAME, RHUBARBE CONFITE, VINAIGRETTE TIÈDE D'HIBISCUS

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,250 gr de paleron de veau
- 1 pied de veau tailler en deux
- 1 litre de vin rouge de Millau
- 120 gr d'oignon
- 160 gr de carotte
- 2 branches de céleri
- 1 bouquet garni (thym, queue de persil, feuille vert poireau, laurier)
- 15 cl de veau
- 4gr de genièvre
- 2 clous de girofle 20 gr de mignonette
- 10 gr de poivre
- 1 tête d'ail
- 3 gr de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 3gr de gingembre
- Poudre de pain d'épices
- 450 gr de rhubarbe
- 1 citron
- 200 gr de beurre
- 150 gr de sucre
- 200 gr de sésame
- 5 gr de fleur d'hibiscus séchée
- 7 cl d'huile de noisette
- 7 cl de vinaigre d'hibiscus
- Sel, poivre du moulin



Progression

La veille :

Dans une cocotte, mettre le paleron de veau, le pied de veau à l'eau froide. Donner un coup d'ébullition pour les blanchir. Égoutter et remettre en cocotte avec la garniture aromatique avec le vin rouge et rajouter le fond de veau, le gros sel, la mignonette de poivre et toutes les épices.

Porter à ébullition et cuire à feu dans le four avec un couvercle pendant 4 heures 30.

Décanner, décortiquer le pied de veau et le hacher. Effiloche le paleron et le mélanger avec le pied de veau. Rectifier l'assaisonnement et le mettre sous presse dans une plaque filmée pendant 12 heures.

Passer le bouillon et le faire réduire.

Effiler les tiges de rhubarbe, les rincer, puis les tailler en bâtonnets.

Presser le citron à l'aide d'un presse-agrume.

Mettre la rhubarbe dans un sautoir, verser le jus de citron et laisser cuire à feu doux pendant 6 minutes. Ajouter 100 gr de sucre, 80 gr de beurre et un peu de bouillon déjà réduit de paleron, puis laisser cuire durant 4 minutes. Décanner et réserver les bâtons de rhubarbe.

Laisser le jus de cuisson et rajouter le vinaigre d'hibiscus et reste de sucre réduire et mettre à infuser les fleurs pendant 15 minutes. Passer au chinois, ajouter l'huile de noisette et rectifier l'assaisonnement.

Tailler le pressé de paleron de veau en 6 rectangles. Les paner au sésame et les poêler au beurre pendant 3 minutes de chaque côté. Réserver.

Cuire les choux fleur à l'anglaise.

Dressage

Sur 6 assiettes, mettre au centre, 5 bâtonnets de rhubarbe, ajouter le pressé de veau dessus et les sommités autour avec la vinaigrette tiède d'hibiscus.

Décorez de feuilles de Chioggia.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
Paris (75)