



Burger de Veau, Jus aux Truffes Noires du restaurant *Le Living*

Ingrédients :

100gr de Mique
150gr de Quasi de veau « sous la mère »
1 Carotte fane
5 Pois gourmands
1 Tranche de Céleri Boule
6 Fèves
1 Tomate cerise
1 Branche de Romarin
2 Pommes de terre (Mona Lisa)
Beurre ; Sel de Guérande
10 cl de Jus de viande
1 cuillère à café de Brisures de truffes noires (tuber mélanosporum)

Préparation :

Pommes de terre : laver les pommes de terre et les mettre à cuire au four 2 heures à 180°, les couper en deux et récupérer la pulpe.
Mélanger avec du beurre et du sel de Guérande.
Cuire les autres légumes légèrement croquants.
Cuire le Quasi de Veau au sautoir avec du beurre en l'arrosant de temps en temps assaisonnez et laissez reposer.
Confectionner le jus de viande avec les parures du veau, y ajouter les brisures de truffes, montez au beurre.

Dressage :

Coupez la petite Mique en deux après l'avoir chauffée à la vapeur. La poser sur le fond de l'assiette.
Mettre la moitié du veau, puis les légumes, puis l'autre moitié de veau.
Arroser de jus aux truffes noires et déposer le chapeau de la Mique.
Décorer avec du romarin et une tomate cerise...

Bonne dégustation !