

Four Hydracook

Temps de préparation : 40min

Temps de cuisson : 35 min env

## Filet de veau en croûte

Pour 6 personnes



### Panier de courses

1 filet de veau préparé  
100g de farine  
100g de beurre  
50g de parmesan  
50g de poudre de pistache  
Sel, poivre, huile d'olive  
1 botte de radis  
250g de mini navets  
1 botte d'oignons nouveaux

### Matériel

Plat de cuisson PerfectClean haute  
Gril Gourmet Miele, ou une poêle

### Déroulé de la recette

Mélanger le beurre en pommade avec la farine, le parmesan, la poudre de pistache, une pincée de sel et étaler le tout au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5mm environ.

Réserver au réfrigérateur pour que la croûte durcisse.

Une fois refroidi, détailler la croûte en rectangle de la même taille que le filet de veau et réserver à nouveau au réfrigérateur.

Laver les légumes.

Tailler les oignons dans la longueur en 2 ou 4 selon la taille

Laisser le vert des radis et des navets

Réunir l'ensemble dans un bol et assaisonner de sel, poivre et d'huile d'olive.

Déposer le tout dans le plat PerfectClean.

Assaisonner le filet de veau et l'huiler légèrement.

Faire chauffer le grill ou à défaut une poêle y colorer le filet de veau sur toute ses faces.

Débarrasser dans la plaque avec les légumes.

Piquer la sonde dans le filet et mettre en cuisson.

## **Cuisson Hydracook, chaleur tournante+hydracook / cuisson sonde 58°C à cœur /diffusion de vapeur automatique.**

Une fois le filet cuit, retirer la sonde, disposer tous les légumes dans votre plat de service préalablement chauffé.

**Lancer le programme turbogrill 230°C**, une fois le four chaud, déposer la croûte de parmesan à la pistache sur le filet de veau et enfourner immédiatement.

Laisser griller jusqu'à obtenir une belle coloration.

Déposer le filet sur les légumes et servir.

### **Le petit Lexique**

**Beurre pommade** beurre mou mais pas fondu, ayant une texture dite « pommade »

**Réserver** mettre de côté, au froid ou non une préparation pour une utilisation ultérieure

### **Astuces de chef**

Récupérer le jus de cuisson pour agrémenter le plat, servir avec un caviar d'aubergines bien relevé.