



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Caviar de la Croix-Rousse

- 2 pieds de veau
- 1 grande carotte
- 1 oignon
- Thym
- Romarin
- Laurier
- 1 gousse d'ail
- 250 g de lentilles blondes de Saint-Flour
- 30 g de feuilles d'estragon
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- Sel
- Poivre

Mayonnaise à l'estragon

- 1 jaune d'œuf
- 1 botte d'estragon
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 20 g d'huile de tournesol
- Jus de citron
- Sel
- Poivre



LE CAVIAR DE LA CROIX-ROUSSE, PIED DE VEAU ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON

LE CAVIAR DE LA CROIX-ROUSSE

Faire bouillir à frémissance de l'eau.
Ajouter les pieds de veau, éplucher la carotte et l'ajouter, puis ajouter les herbes.
Faire cuire pendant 5 H.
Égoutter les pieds et la garniture aromatique.
Récupérer le bouillon pour cuire les lentilles.
Décortiquer les pieds de veau, enlever le cartilage puis les hacher.
Découper la garniture aromatique en brunoise et l'ajouter au haché de pieds de veau.
Ajouter l'estragon équeuté, la moutarde à l'ancienne, sel et poivre.
Lorsque les lentilles sont cuites, les égoutter, récupérer l'eau de cuisson.
Prendre un cercle de 10 cm de diamètre, le filmer d'un côté.
Disposer le pied de veau dans le fond filmé du cercle, puis disposer les lentilles, bien aplatir.
Tapoter légèrement pour retirer les bulles.
Verser un trait d'eau de cuisson sur les lentilles, laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
Au dressage, couper en deux.

LA MAYONNAISE À L'ESTRAGON

Blanchir l'estragon et le refroidir dans une glaçante.
Bien l'égoutter puis le mixer pour réaliser une chlorophylle d'estragon.
Mélanger la chlorophylle avec le jaune d'œuf et une bonne cuillère à soupe.
Ajouter l'huile, puis monter la mayonnaise jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
Ajouter sel, poivre et un trait de jus de citron.

Recette réalisée par
JEAN-FRANÇOIS TETEDOIE

Le Café Terroir
à Lyon (69)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr