Elvea, L'Italie chez vous

Filet pur de veau et sauce pizzaiola

Ingrédients pour 2 Personnes

2	filets de veau pur
1 bouquet	blettes
2 gousses d'	ail
150 g de	ELVEA Passata Nature
50 ml de	vin blanc sec
1 cuillère à soupe de	câpres
1 cuillère à café de	origan séché
feuilles de	basilic finement haché
	poivre
	sel
2 boules de	burrata
200 ml de	crème
1 pincée de	poivre
2 cuillères à soupe de	huile d'olive

Préparation

1. Salez et poivrez les filets de veau. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.
2. Faites-y saisir les filets de veau.
3. Égouttez sur un papier cuisine.
4. Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les blettes.
5. Égouttez et laissez refroidir les blettes dans de l'eau glacée. Séchez-les en les tamponnant. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans la poêle et assaisonnez les blettes de sel et de poivre.
6. Faites-les ensuite cuire jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.
7. Préparez à présent la sauce pizzaiola. Faites chauffer un filet d'huile d'olive.
8. Émincez deux gousses d'ail et faites-les revenir dans l'huile.
9. Déglacez ensuite avec la passata et le vin blanc et ajoutez encore les câpres, l'origan séché et le basilic frais. Laissez mijoter pendant quelques minutes.
10. Pour la crème de burrata, versez deux boules de burrata, 200 ml de crème, une pincée de sel et deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans un blender.

11. Mixez jusqu'à obtention d'une structure lisse et versez la crème dans un flacon pulvérisateur.
12. Coupez les filets de veau en tranches et disposez-les joliment sur une assiette. Pulvérisez quelques rosaces de crème de burrata et déposez les blettes cuites à côté.
13. Juste avant de servir, arrosez la viande de sauce pizzaiola et finalisez avec les herbes fraiches.