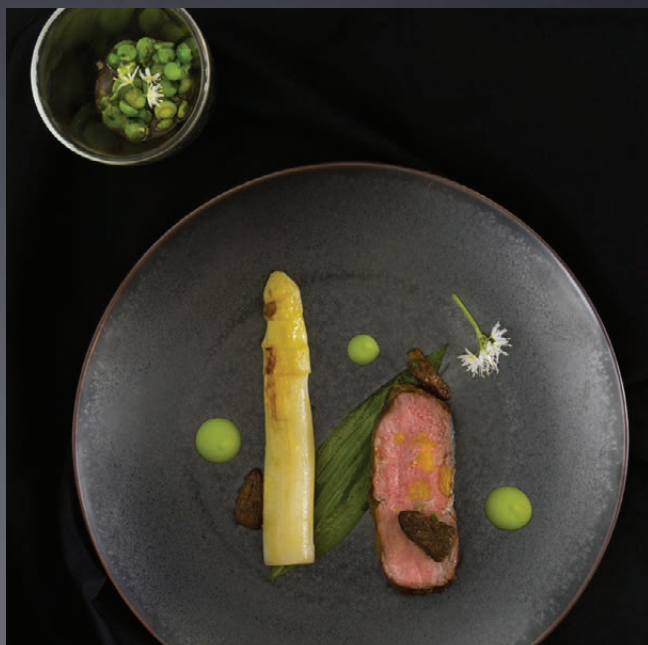


Longe de veau de Dordogne, grosses asperges blanches, morilles fraîches et fèves, crème à l'ail des ours par le Chef Davy Tissot.



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de longe de veau
2 gousses d'ail
2 échalotes
0.25 l de vin blanc
0.25 l de base de jus de veau
4 grosses asperges blanches
100 g de morilles fraîches
½ botte de ciboulette
100 g de fèves écosées
Crème de truffe blanche
4 feuilles et 4 fleurs d'ail des ours
pour la décoration
100 g de petits pois écosés
10 feuilles d'ail des ours
0.25 l d'huile d'olive
Beurre frais

Préparation

Les asperges

■ Tailler et éplucher les asperges. Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive, l'ail et le thym, ajouter les asperges, les assaisonner en sel, les faire suer une première fois puis ré-assaisonner, laisser pénétrer l'assaisonnement au coeur du légume puis mouiller avec le fond blanc jusqu'à hauteur et ajouter les épluchures d'asperges. Aux trois quarts de la cuisson, refroidir les asperges et les terminer à la plancha au moment d'envoyer pour les colorer.

Le veau

■ Parer et préparer le veau, le ficeler et assaisonner en sel puis le mettre à colorer dans un sautoir avec de l'huile d'olive, de l'ail et du thym. Ajouter du beurre frais, puis mettre le sautoir au four à 200°C pendant 6 à 7 min, réserver sur une grille, laisser reposer la viande 40 min à 65°C.

La crème d'ail des ours

■ Blanchir les 10 feuilles d'ail des ours, les rafraîchir rapidement pour stopper la cuisson et les garder bien verte. Cuire les petits pois avec un petit peu de fond blanc puis les mettre dans un Blender avec les feuilles d'ail des ours et le liquide.

Mixer pour obtenir une crème homogène.

Rectifier l'assaisonnement et ajouter une pointe de crème de truffe blanche. Réserver au chaud.

Les morilles

■ Bien laver les morilles, les faire colorer à la plancha, saler, ajouter l'échalote confite et un peu de jus de veau. Débarrasser et mélanger avec un peu de ciboulette ciselée. Réserver au chaud.

Les fèves

■ Plonger les fèves dans l'eau bouillante salée, enlever la peau. Passer dans le beurre avec un peu de jus de veau, de l'ail des ours ciselé et de la crème de truffe. Réserver.

Dressage

■ Dans le fond d'une assiette, disposer l'asperge blanche et la feuille d'ail des ours. Couper la longe de veau en médaillon, assaisonner avec sel de Guérande et poivre mignonette sur la tranche, disposer dans l'assiette. Ajouter quelques points de crème d'ail des ours, quelques gouttes d'huile de pistache et terminer avec la fleur d'ail des Ours. Dresser quelques fèves sur le dessus de l'assiette.