



Vitello Tonnato

Une délicatesse !

Composition de la saumure

- Eau 5 litres
- Jambon Supérieur 600 g
- Sel nitrité 400 g

Produits auxiliaires Evlier :

- Jambon Supérieur
- Sauce du chef Evlier

Préparation :

Arrosez le filet de veau d'Anvers avec la saumure, mettez sous vide et laissez-le se colorer pendant deux jours.
Retirez-le, faites brunir dans du beurre et faites-le cuire à la vapeur sous vide à 64°C. et laissez refroidir.

Sauce :

Sauce du chef Evlier 500 g
Boîte de thon (dans l'huile) 500 g
Crème culinaire 300 g
Anchois 6 pcs.

Le tout finement haché

Finition :

Coupez le filet d'Anvers en fines tranches.
Mettez la sauce dans une poche à douille jetable et coupez la partie haute.
Faites couler un peu de sauce dans l'assiette, déposez les tranches de viande sur le dessus. Nappez de plus de sauce et saupoudrez de la garniture.