

ÉMINCÉ DE VEAU LAIT ALLA CARBONARA

Recette pour 4 personnes

Ingrédients	14 onces (400 g) de surlonge de veau lait émincé en lanières 1/4 lb (115 g) de bacon fumé émincé en lanières 1/4 lb (115 g) de parmesan râpé 3 tasses de crème à cuisson 35% 4 jaunes d'oeuf Sel et poivre
Pâtes	De votre choix (linguine - spaghetti - fettucine) 2 tasses de julienne de légumes (carotte - oignon - navet - céleri poivron rouge - poivron vert)

Méthode

Dans un bol, verser la crème, les jaunes d'oeuf, 2/3 du parmesan râpé, sel et poivre, mélanger à l'aide d'un fouet ou à la fourchette les ingrédients. Dans une poêle chaude, faites rissoler le bacon découpé en lanières. Bien dorer et réserver de côté.

Dans la même poêle, saisir le veau de lait émincé en lanières dans le gras du bacon et cuire le veau rosé, et réserver de côté.

Dans la même poêle, cuire la julienne de légumes environ 2 minutes et réserver de côté.

Dans une poêle de bonne grandeur, ajouter le contenu du bol (crème jaunes d'oeuf, parmesan, sel et poivre). Cuire en mélangeant pour obtenir une sauce. Ajouter le bacon, le veau, la julienne de légumes et la pâte de votre choix (linguine - spaghetti - fettucine)

À savoir Cuire vos pâtes quelques minutes d'avance pour les rajouter à la sauce.

Dressage

Verser sur 4 assiettes de service, saupoudrer de parmesan râpé et décorer avec tomates cerises et branche de thym frais



Chef C. Croze