

Mille-feuilles d'Axa de veau au curry



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour l'Axa au curry:

600 gr d'épaule de veau désossée.
3 Poivrons rouges.
2 Pommes vertes.
2 Cuil à soupe de sauce Tomatissimo *blai PERI*.
1 gros Oignon blanc.
1 gousse d'Ail.
1 bouquet garni.
Graisse de Canard.
Fond de Veau.
Bouillon de volaille.
Poivre noir.

Pour le mille-feuille

8 feuilles de brick.
50 gr de beurre doux.
1 cuil à café de curry.

Pour la présentation:

Mesclun.
Persil plat.
Feuilles et fleurs de Capucines.
Curry en poudre.
1/8 de Poivron rouge.
Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
Sel fin marin.

Préparation:

Première étape:

- Préparer l'axoa de veau : faire suer l'oignon haché dans la graisse de canard.
- Rajouter les poivrons taillés, saler, mélanger, braiser 2 mn puis laisser cuire à feu moyen 30 mn.
- Détailler la viande en petits morceaux puis faire dorer à la graisse de canard dans une sauteuse.
- Dégraisser, rajouter la sauce Tomatissimo, l'ail pelé et dégermé, le fond de veau, le bouquet garni et 2 cc de curry.
- Ajouter les poivrons compotés, poivrer, bien remuer puis couvrir avec le bouillon de volaille.
- Laisser mijoter à feu doux 1 heure 30 mn.

Seconde étape:

- Préchauffer le four à 200°
- Détailler chaque feuille de brick en 4 carrés de 7 cm.
- Faire fondre le beurre avec le curry sans brûler, en badigeonner les carrés de feuilles de brick et déposer-les sur une grande feuille de papier sulfurisé.
- Enfourner les feuilles de brique entre deux plaques et laisser cuire 5 minutes.
- Retirer la plaque supérieure et laisser dorer 1 minute environ.
- Passer la préparation au chinois, puis mixer la viande.
- Faire dessécher la viande à la casserole avec 1 cuil à soupe de graisse de canard puis la maintenir au chaud.
- Prélever 1 cc de sauce et faire réduire le reste, maintenir au chaud.

Troisième étape:

- Procéder aux finitions: sécher le persil plat au Micro-onde 3 fois 1 minute à puissance moyenne, puis le réduire en poudre au mortier avec une pincée de sel et réserver.
- Détailler en fine brunoise le poivron rouge pour la présentation et réserver dans un bol avec le mesclun.
- Préparer une sauce avec 1 cc de sauce, 1 pincée de curry, 1 pincée de sel et 1 cs d'huile d'olive et réserver.

- Presser dans des emporte-pièces l'axoa de veau de manière à obtenir un disque de 5/7 mm d'épaisseur
- Superposer 4 fois 2 carrés de brick: Ils vont constituer le feuilletage.
- Mélanger rapidement le mesclun, les feuilles de capucines et les poivrons avec la sauce.

Quatrième étape:

- Procéder au dressage: Déposer 1 disque de pressé d'axoa sur 2 feuilles de brick superposées, couvrir avec 3 feuilles, poser un disque d'axoa, puis à nouveau 3 feuilles de brick.
- Répartir le mesclun assaisonné sur le mille-feuilles, ajouter une petite fleur de capucine et une pincée de curry.
- Distribuer la sauce à côté du mille-feuilles puis saupoudrer de poudre de persil.
- Servir sans attendre.

Conseil:

- Servir avec un vin de Madiran.