Steak de veau double aux morilles

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2017

Préparation

2 steaks de veau, de 300 g

Sortir les steaks de veau du réfrigérateur au moins 1 heure avant la cuisson et les essuyer.

30 g de morilles, fraîches

Huile d'olive

2 branches de romarin

30 ml de cognac

1 cs de beurre

Sel

Poivre

Couper les morilles en deux et bien les laver. Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, faire revenir les morilles et déglacer avec le cognac.

Saler et poivrer les steaks de veau. Les placer avec les branches de romarin, les morilles et le beurre dans un sachet de mise sous vide, mettre sous vide au niveau 3.

Placer le sachet sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Vacuisine 58 °C pendant 1 h 30 min

Huile

Sortir les steaks du sachet, les essuyer, les assaisonner et les saisir à feu vif de tous côtés dans de l'huile. Retirer du feu et laisser reposer pendant 2-3 minutes.

Fleur de sel

Pour servir les steaks, les couper en fines tranches de 5 mm d'épaisseur, assaisonner avec un peu de fleur de sel et accompagner avec les morilles.

Conseils

Couper les steaks dans le sens contraire des fibres de la viande. Il est possible de réaliser une sauce à partir du jus de viande et des morilles.

Il est possible de saisir les steaks de veau avant la cuisson pour obtenir des arômes de grillé.

En cas d'utilisation de morilles séchées, les faire tremper dans de l'eau chaude avant la cuisson.

Accessoires

Sachet de mise sous vide

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019