Tarte de veau de lait & pickles de céleri, émulsion de pommes de terre 'Délicatesse' assaisonné aux graines de céleri, pommes granny Smith & huile de livèche.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de noix de veau
1 échalote type 'cuisse'
1 céleri branche
200 g de pommes de terre Délicatesse
75 g de crème liquide
Huile d'olive
Feuilles de livèche
Vinaigre de riz
Graines de céleri
1 pomme granny smith
Jeunes pousses type Amarante
Fleur de sel
Poivre Sarawak noir

1ière étape : réaliser l'émulsion de pommes de terre Délicatesse :
Mettre à cuire à l'anglaise les pommes de terre. Une fois cuites, les mixer avec la moitié du poids des pommes de terre en eau de cuisson, ajouter la crème liquide froide, l'huile d'olive et sel/poivre. Mettre la préparation dans un siphon avec deux cartouches de gaz à garder à température ambiante.

2ième étape : réaliser l'huile de livèche :
Blanchir quelques secondes les feuilles de livèche puis mixer avec de l'huile d'olive et filtrer la préparation avec un filtre à café puis réserver.

3ième étape : préparer les échalotes confites :
Ciseler l'échalote finement, puis la mettre à confire dans le vinaigre de riz.

4ième étape : les finitions
Tailler le céleri branche et la pomme granny Smith à l'aide d'une mandoline puis réserver. Tailler le veau au couteau façon tartare. Assaisonner le tartare avec l'échalote confite, la fleur de sel et le poivre Sarawak.

Dernière étape : le dressage
Mettre au fond d'une assiette le tartare de veau, puis l'émulsion de pommes de terre et ajouter le céleri branche et la pomme granny Smith. Napper avec l'huile de livèche et finir avec des jeunes pousses.