

La chronique culinaire du marché

Tartare de veau et mangue, vinaigrette au fruit de la passion, pommes « pont neuf » et grappe de tomates cerises rôties

Ingrédients

Pour deux personnes :

250 gr de noix de veau

1 mangue fraîche et mûre

1 ou 2 fruits de la passion

1 pincée de piment d'Espelette

coriandre ou persil plat ciselé

4 belles pommes terre avec une bonne

tenue à la cuisson,

40 gr de beurre + 1 cs d'huile neutre, sel

2 petites grappes de tomates cerises

herbes de Provence, 1 cs d'huile d'olive.



Réalisation

Commencez par les pommes de terre. Epluchez, lavez et taillez vos grosses pommes de terre en bâtonnets de 1 cm x 1 cm x 6 à 7 cm. Faites-les sécher dans un torchon propre.

Dans une poêle à feu moyen, versez votre mélange beurre/huile (pour éviter les projections) puis les pommes de terre. Elles doivent être retournées et surveillées régulièrement.

Pendant ce temps, préparez dans chaque assiette, un lit de mangue, coupée en morceau, dans un emporte-pièce. Réservez un peu de mangue. Détaillez votre viande de veau au couteau : Taillez dans l'épaisseur de fines escalopes, puis une fois superposées, taillez ces escalopes en petits cubes.

Mélangez la viande et un peu de mangue, faites une vinaigrette avec 1 cs d'huile d'olive, le jus d'un fruit de la passion, 1 pincée de piment d'Espelette. Mélangez, goûtez, rectifiez l'assaisonnement.

Allumez votre four à 180°C.

Faire dorer dans un plat les branches de tomates cerises préalablement enduites d'un peu d'huile d'olive, de sel et de fines herbes de Provence. Surveillez la cuisson.

Vous êtes prêt ? Egouttez vos pommes de terre bien dorées dans du papier absorbant, salez. Empilez vos pommes de terre en niveaux successifs sur un côté de l'assiette.

Versez le tartare dans les emporte-pièces, ajoutez un peu de coriandre ou de persil ciselé. Puis vient se poser une branche de tomates confites dans chaque assiette.

Servez, ce plat n'attend pas !

Marché Hebdomadaire de Gland – Place de la Gare

Tous les mercredis de 16h00 à 20h00 – www.gland.ch/marche-hebdomadaire

Les conseils du Chef



Patrick Baudet alias « Chef Paddy », infatigable globe-trotteur et passionné de cuisine, troque aussi souvent que possible son costume de consultant en informatique et gestion d'entreprise pour un tablier et une toque de circonstance. Inspiré des classiques de la gastronomie française, suisse et italienne, l'art culinaire de ce traiteur et chef à domicile* de Gland, se renouvelle en permanence au gré de ses voyages et des découvertes faites sur les marchés du monde. * un monde de saveurs

« Une soirée romantique en perspective ? Voici une recette « minute » raffinée et gourmande qui épatera l' élu(e) de votre cœur.

Dans une recette aussi simple, c'est le choix et la qualité de la viande qui permet d'obtenir un grand plat.

Suivez les conseils de votre boucher, ici Mr Leva de La Rippe, le boucher du marché de Gland et laissez-vous guider vers un morceau de veau choisi dans la noix.

Privilège de la jeunesse, la viande de veau crue est plus tendre que celle de bœuf, sa « mâche » est plus délicate ; à la condition unique et absolue de préparer votre tartare avec un couteau !

La viande de veau a aussi les qualités de ses défauts : neutre en goût, elle est donc facile à marier et s'accorde très bien avec des fruits exotiques. Il est cependant nécessaire de bien l'assaisonner, de goûter et de rectifier votre recette, en fonction de vos goûts, pour la relever.

Accord met-vin

Servez un verre de Sauvignon, un chasselas vieilles vignes, voire un chardonnay léger à votre invité(e) du soir.