



Bouchées de tête de veau, crème d'avocat au cresson

Pour 4 personnes :
Temps de préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 3 heures et 10 minutes

Ingrédients :
1 tête de veau roulée
2 oignons-3 carottes
1 poireau-1 branche de céleri
1 bouquet garni
1 rouleau de pâte feuilletée

Pour la sauce :
1 avocat
1 botte de cresson
Le jus d'un citron vert
1 c. à soupe de lait
Sel et poivre

Valeur énergétique : 631 kcal/personne / 2 639 kJ/personne

Epluchez les oignons, les carottes, le poireau et la branche de céleri. Plongez-les dans un faitout rempli d'eau froide. Ajoutez tête roulée, le bouquet garni, le sel et le poivre. Portez à ébullition et laissez cuire 3 h à couvert et à petits frémissements (1 h 30 auto-cuiseur). Préchauffez le four à 220° C. (Th. 7). Coupez la moitié de la tête de veau refroidie en petits cubes. Enroulez le reste dans un film alimentaire et mettez-le au réfrigérateur. Disposez sur la plaque du four 16 ronds de pâte feuilletée de diamètre et faites-les dorer 10 min. au four. Mixez l'avocat avec les feuilles de cresson en ajoutant le jus du citron, le lait, le sel et le poivre pour obtenir une crème lisse. Disposez des cubes de viande entre deux ronds de pâte tartinés de crème d'avocat et maintenez l'ensemble par une pique en bois. Servez les bouchées tièdes en apéritif.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

