
Viande de veau et sauce au thon

Vitello tonnato

700 g de viande de veau –
sous-noix ou quasi,
ou pointe de culotte
2 cubes de bouillon de
bœuf spécial
1 dl de vinaigre aux
herbes Primerba
1 oignon piqué d'un clou
de girofle et d'une feuille
de laurier
1 petite carotte
1 branche de céleri

Sauce:

150 g de thon
50 g de câpres Chirat
1 boîte de filets d'anchois
6-8 cornichons
½ citron
1-2 cuillers à soupe
d'huile
1 tube de «Majorette»
Chirat

Garniture:

des tranches de citron
des œufs durs
des olives farcies
des câpres

Faire cuire 8 dl d'eau avec les cubes de bouillon, le vinaigre, l'oignon, la carotte et le céleri. Ajouter la viande, la cuire pendant 1 heure, puis la laisser refroidir dans ce bouillon. Préparer une fine purée avec le thon, les câpres, les filets d'anchois et les cornichons. Incorporer la Majorette en tube et le jus de citron. Mélanger le tout avec l'huile et, selon la consistance, ajouter encore 3-4 cuillers à soupe de bouillon. Couper la viande en tranches fines et napper avec la sauce. Tenir au frais 8-10 heures au moins avant de servir. Avant de placer sur la table, garnir avec le citron, les œufs, les olives et les câpres.