



Vitello tonnato, émulsion d'herbes

Cuire un carré de veau basse température. Le rouler dans un mélange sel, poivre et herbes fraîches, le rôtir puis réserver.

Réaliser un tartare de thon avec des échalotes, du basilic et du jus de citron.

Réaliser une émulsion d'herbes en mixant du basilic, du persil avec du jus de citron et de l'huile d'olive.

Tailler de fines tranches de veau, écraser au couteau puis déposer du tartare et rouler.

Dresser sur l'émulsion et décorer avec un coulis de poivron.



Trio de Cappelletti de langoustines

Réaliser trois pâtes : 100g de farine + 1 oeuf / 100g de farine + ½ oeuf + 25g d'encre de seiche / 100g de farine + ½ oeuf + 25g de jus de persil. Passer au laminoir jusqu'à la finesse n°2

Réaliser une farce à base de fenouille, carottes, oignon, échalote et ail. ajouter des queues de langoustines coupées en dés.

Découper des carrés de 5cm de côté, garnir le centre de farce, au pinceau mouiller à l'eau deux bords en L et plier en triangle, ramener deux pointe pour former le petit chapeau.

Servir avec une sauce réalisée avec les restes des langoustines.



Crèmeux citron à la ricotta di bufala, framboises

Réaliser une génoise et tailler des disques.

Réaliser un sirop léger, réserver.

Monter une meringue à l'italienne avec 2 blancs d'oeufs et 60g de sirop à 120°.

Mélanger 100g de ricotta et le jus de deux citrons, ajouter 100g de crème montée puis la meringue.

Imbiber les disque de génoise avec le sirop léger, dresser en alternant crème et génoise, terminer avec des framboises.

Recettes préparées par

Célio & Philippe Fiorini
restaurant Così
Place Auguste Renoir
57970 Basse-Ham
03 82 82 75 83



Suivez la recette pas à pas en vidéo sur [viàVosges](https://www.viavosges.com)

Sur internet :

www.viavosges.tv

et sur la TNT, tous les samedis à 10h