

Paleron tonnato



Pour 3-4 personnes

Pour la viande

- 500 g de paleron de bœuf
- 2 poireaux
- 3 carottes
- 1 oignon
- 3 clous de girofle

Pour la sauce

- 280 g de miettes de thon à l'huile (2 boîtes de 140 g en fait)
- 3 jaunes d'œufs
- 8 cl huile
- 3 filets d'anchois à l'huile
- 3 cuillères à soupe de câpres
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de moutarde

La veille

Déposer le paleron dans une grosse marmite, recouvrir d'eau et ajouter deux cuillères à café de gros sel.

Eplucher les carottes et les découper en gros tronçons, faire de même avec les poireaux et mettre les légumes dans la marmite. Eplucher l'oignon et le piquer avec les clous de girofle, le déposer dans la marmite. Porter à ébullition, écumer si besoin, puis baisser la chaleur, couvrir et laisser cuire à feu moyen au moins deux heures ; la viande doit être moelleuse et tendre.

Laisser refroidir toute la nuit dans le bouillon.

Le jour même

Dans un mixeur, mettre les jaunes d'œufs, la moutarde et l'huile et mélanger pour obtenir une mayonnaise. Enfin si ça marche parce que moi, ça ne prend jamais, mais pour cette recette, ce n'est pas grave.

Ajouter ensuite les câpres, les filets d'anchois et le thon, mixer à nouveau jusqu'à ce que la consistance soit onctueuse. Verser une louche de bouillon puis mixer à nouveau.

Filmer et laisser au frais jusqu'à l'heure du repas.

Découper le paleron en tranches (de préférence fines), servir avec la sauce. J'ai servi le paleron tiède avec un riz que j'ai fait cuire dans le bouillon de bœuf.