



Les Pépinettes aux petits pois et tartare de veau à la truffe d'été

Pour 4 personnes

Préparation 30 min **Cuisson** 10 min

Les pâtes :

- 300 g de Pépinettes
- 20 cl de bouillon de légumes
- Une noix de beurre
- 50 g de petits pois frais et crus
- 100 g de copeaux de parmesan

Le veau :

- 200 g d'escalope de veau
- 4 noisettes concassées
- 1/4 de citron pressé
- 1 c. à café d'huile d'olive
- 1 c. à café d'huile de noisette
- 1/2 échalote
- Pâte de truffe d'été • Fleur de sel
- Poivre du moulin

Les pâtes :

1. Faites cuire les pâtes dans une eau bouillante salée 4 minutes.
2. Chauffez le bouillon de légumes avec une noix de beurre dans une casserole, ajoutez-y les petits pois frais et crus.
3. À frémissance ajoutez les pâtes précuites (pas d'inquiétude les pâtes sont très al dente). Ajoutez du bouillon et remuez régulièrement jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.
4. Enfin incorporez 100 g de copeaux de parmesan (les pâtes doivent rester croquantes avec un aspect crémeux et pas trop liquide).

Le veau :

1. Taillez l'escalope en petits dés de 3 mm par 3 mm, ajoutez les noisettes concassées, le citron pressé, l'huile d'olive et l'huile de noisette, une belle pincée de fleur de sel, un tour de moulin à poivre et l'échalote ciselée.
2. Pour finir, ajoutez une belle cuillère à café de condiment truffe que vous trouverez chez le marchand italien, (de la truffe fraîche c'est encore mieux) et mélangez le tout.

Dressage

Dans le fond de votre assiette, à l'aide d'un emporte-pièce, disposez les pâtes sur lesquelles vous ajouterez une couche de tartare.

Une recette proposée par Yannick Leduc, du restaurant Ernest à La Ravoire.