

ZUT!

Strasbourg Numéro 30

Culture
Tendances
Lifestyle



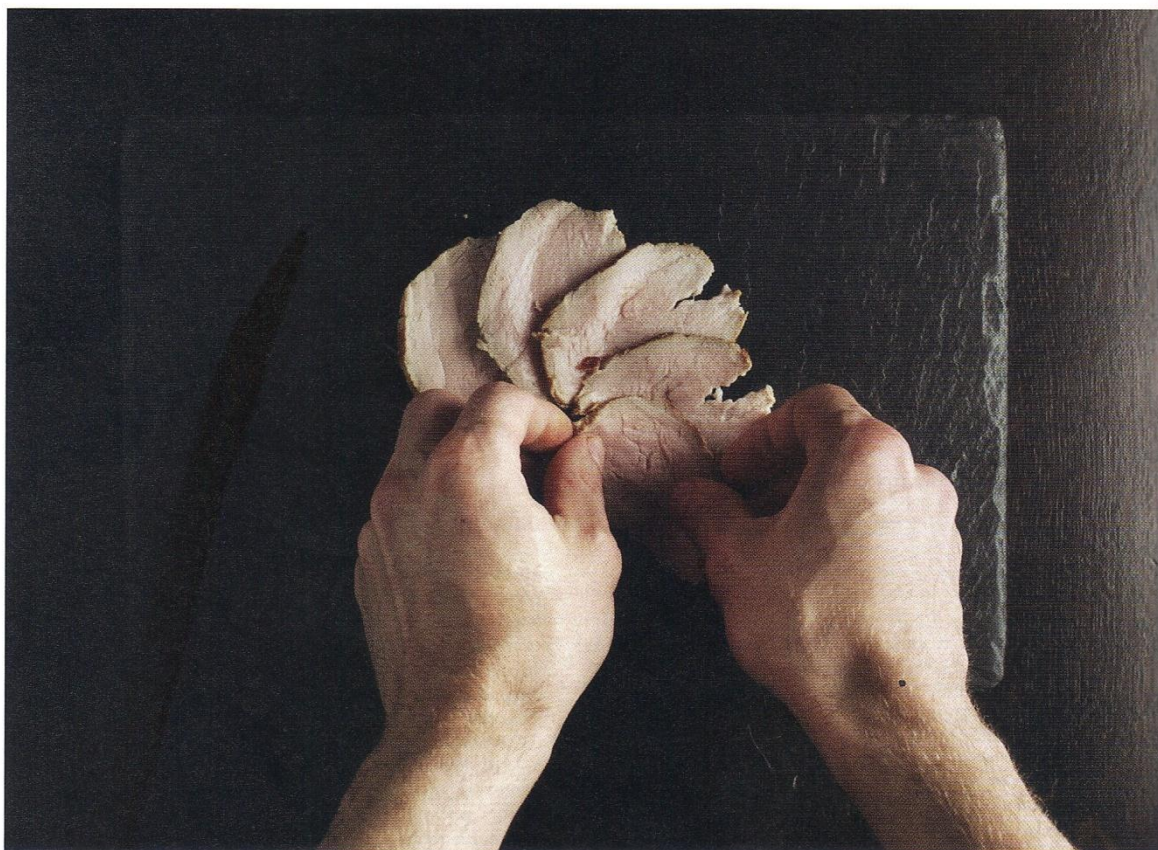
Été
2016

City magazine
Gratuit

Une rosace d'été

Par Cécile Becker
Photos Christophe Urbain

Alors, Qu'est-ce qu'on mange ? Charles Sengel et Vanessa Rochman proposent leur version du **vitello tonnato**, une recette milanaise qu'ils affectionnent. À table !



Ici la cuisine est à la hauteur de l'interrogative qui trône sur la vitrine : simple, directe, saupoudrée d'originalité et suscitant la gourmandise. Alors, Qu'est-ce qu'on mange ? Des plats de saison sans chi-chi, du traditionnel revisité avec brio par Charles Sengel, arrosé d'une carte des vins concoctée par Vanessa Rochman, sa compagne, en salle. À l'occasion d'un changement de carte, légèrement augmentée, ils nous offrent leur vitello

tonnato, une entrée signature qui peut tout aussi bien être servie en plat. « C'est un des premiers plats que j'ai fait quand je suis arrivé en cuisine, on en trouve rarement à Strasbourg ! », lance Charles Sengel. L'équilibre de sa sauce anchois-thon-câpres est parfait, rehaussé par le petit goût sucré du poivron goutte.

Vitello Tonnato

Pour 4 personnes

- 2 rôtis de veau, 200 à 250g chacun
- jus de veau
- oignon cébette
- poivrons gouttes
- pickles d'oignon rouge
- mesclun
- sel, poivre

Pour la sauce

- mayonnaise
- 130g de thon cuit en boîte
- 5 anchois
- 15g de câpres
- jus d'½ citron

① Préchauffez le four à 80°C. Réchauffez le jus de veau. Ficelez les rôtis.

② Disposez les rôtis dans un plat et arrosez de jus de veau chaud, mais pas bouillant. Enfouissez à 80°C durant une heure.

③ Mettez la mayonnaise et tous les éléments de la sauce dans le mixeur. Mixez.

④ Dressage : Tranchez le veau en fines tranches et disposez-le en rosace dans une assiette. Salez, poivrez. Déposez-y la sauce par petites touches. Au centre, ajoutez le mesclun assaisonné selon votre goût. Sur les petits monts de sauce, alterner fanes d'oignon cébette hachées finement, poivrons gouttes et petits losanges de pickles d'oignon.

À accompagner d'une bonne bouteille, conseillée par Vanessa Rochman : un Saint-Chinian, Languedoc du Clos Bagatelle. « Un vin ample, fruité mais sec à associer à une viande blanche ou à un poisson. »



Les secrets du chef

— Pour un jus de veau maison

Caramélisez les os de veau au four, sans matière grasse, puis transférez-les dans une casserole. Déglacez au vin blanc. Couvrir d'un mélange d'échalotes, d'oignons, de carottes, de persils et d'herbes aromatiques. Mouillez à hauteur et laissez réduire (environ une journée pour qu'il ne reste qu'1/3 du liquide).

— Pickles d'oignons rouges

Le pickles d'oignons rouges peut être conservé et agrémente toutes vos salades d'été. À vous donc d'adapter les quantités ! Taillez les oignons à cru, en forme de losanges. Laissez bouillir une dizaine de minutes dans 2/3 de vinaigre, 1/3 d'eau. Lorsqu'on voit presque au travers des oignons, c'est prêt !

— Le secret de Charles Sengel pour ne pas rater sa mayonnaise ?

Remplacer l'huile de tournesol par l'huile de pépins de raisin et ajouter un trait de vinaigre Melfor. Rappel : 1 œuf, ½ litre d'huile, 1 cuil. à soupe de moutarde, sel, poivre

Qu'est-ce qu'on mange ?
7, rue des Tonneliers
03 88 32 59 71
www.questcequonmange-strasbourg.fr