

Carré de veau en croûte de sel de thym

Préparation : 10 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients

pour 4 personnes

- 1 carré de côtes de veau de 1 kg
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 kg de farine
- 1 botte de thym
- 2 blancs d'œufs
- 20 cl d'eau
- 1 kg de gros sel

Préparation

- 1| Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites dorer le carré de veau sur tous les côtés. Poivrez.
- 2| Préparez la croûte de sel :
Au-dessus d'un saladier, émiettez le thym. Ajoutez la farine, le gros sel, les blancs d'œufs et l'eau. Travaillez avec les doigts pour obtenir une pâte. Ajoutez au besoin un peu plus d'eau.
- 3| Farinez le plan de travail et étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une surface 2 fois plus grande que le carré de veau. Posez-le au milieu de la pâte et rabattez-la de façon à former un chausson. En appuyant avec les doigts, soudez les bords pour que le chausson soit bien fermé. Faites cuire 45 min au four 180°.
- 4| Cassez la croûte de sel à table, une bonne odeur s'en dégage. La viande est tendre, goûteuse et très moelleuse.
- 5| Réservez-vous une tranche de 120 g.

Conseil

Accompagnez le veau de fenouil ou de cœurs de céleri cuits et agrémentez d'aromates.