

cuisiner.

Hoya

23, place du Général de Gaulle

02 97 53 52 48

RECETTE

FILET MIGNON DE VEAU

PESTO PISTACHES, CHOU-FLEURS CARAMÉLISÉS, GEL AU XÉRÈS

Pour 4 personnes.

FILET MIGNON DE VEAU
environ 600 g

PESTO PISTACHE :
200 g de fond blanc,
100 g de pistaches,
1 botte d'aneth,
80 g de parmesan,
20 cl d'huile d'olive.

CHOU-FLEUR :
1 chou-fleur,
30 g de pistaches,
½ botte de marjolaine,
10 cl d'huile d'olive.

GEL DE XÉRÈS :
100 g de vinaigre de xérès
1 g de agar-agar
10 g de sucre.

POUR LE FILET MIGNON DE VEAU :

Parer le filet mignon, le portionner en six, assaisonner et marquer en cuisson à la poêle. Finir la cuisson au four (8 minutes à 180°).

POUR LE PESTO :

Blanchir l'aneth, mixer le tout, pistache, fond blanc, parmesan et monter à l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Réserver au frais. Pour dresser, réchauffer en casserole.

POUR LE CHOU-FLEUR :

Préparer des sommités, effeuiller et hacher la marjolaine. Faire sauter les choux-fleurs à l'huile d'olive, assaisonner, ajouter à la fin la pistache et la marjolaine.

GEL AU XÉRÈS :

Faire bouillir le tout deux minutes tout en remuant, refroidir, mixer et laquer au pinceau sur le veau.

POUR LE DRESSAGE :

Déposer en rond une cuillerée à soupe de pesto au fond de l'assiette. Garnir les choux-fleurs de pesto et y déposer la pièce de veau. Terminer avec des points de gel au xérès.



NICOLAS HAMEURY

HOYA

Nicolas Hameury a ouvert son restaurant Hoya début août en lieu et place d'un autre restaurant, Anna et Paul. Le Néo Vannetais a une très belle carte de visite puisqu'il fut sous chef du triplement étoilé Christian Le Squer au Georges V à Paris. S'y ajoute un parcours international. Après l'Argentine et la Polynésie, le restaurateur revient d'un séjour professionnel au Japon. Sa cuisine, qu'il décrit très humblement de « gastronomique, mais sans chichi », est naturellement empreinte de ces voyages aux quatre coins du monde. Hoya propose une carte courte qui présente au choix quatre entrées, trois poissons, deux viandes, fromages et dessert. Le restaurant, tout de bois revêtu, propose 26 couverts dans une ambiance chaleureuse.