

SCHEPERS n.v.

Charcuterie fine et artisanale


MEAT & FRESH

expo 2009

Javanais de filet d'Anvers et de thon

AVEC PETITES FEUILLES DE LAITUE, CHAMPIGNONS ET UNE MAYONNAISE DE MIEL AUX FLEURS ET DE VINAIGRE DE CHAMPAGNE.

Nomination
FRESH
AWARD
2009

SCHEPERS nv + BART CLAES 

Temps de préparation: 45 min (+ 6 heures pour laisser le Javanais se figer au réfrigérateur)

Ingrédients pour 10 personnes:

400 g fines tranches de filet d'Anvers extra Schepers

Pour la mousse de thon:

- 500 g thon frais
- 500 g thon au naturel (conservé)
- 10 oeufs durs
- 250 g mayonnaise
- jus d' 1,5 citron
- 2 c/s de câpres
- 4 c/s de persil haché
- 4 feuilles de gélatine

Dressing:

- 200 g mayonnaise
- 100 g yaourt frais
- 2 c/s miel aux fleurs
- 2 c/s vinaigre de champagne

poivre

jeune laitue

250 g champignons

facultatif: huile d'olive, poivre du moulin à poivre, fleur de sel



Préparation:

Placez une feuille de plastique dans un grand bac gastronomique et revêtez-en aussi les côtés jusqu'au-delà des bords, ce qui facilitera le retrait du Javanais.

Disposez en alternance de fines couches de filet d'Anvers et de mousse de thon jusqu'à ce que le bac soit rempli aux $\frac{3}{4}$ et terminez par une couche de filet d'Anvers. Refermez la feuille de plastique sur le dessus. Placez le bac au réfrigérateur et laissez le Javanais se figer pendant près de 6 heures.

Retirez ensuite du moule et coupez le Javanais en un beau rectangle à l'aide d'un couteau. Coupez en portions comme vous le feriez pour un gâteau rectangulaire, et servez sur une assiette à dessert avec une salade de laitue et de champignons. Avant de servir, ajoutez du dressing frais à la salade et versez un petit peu d'huile d'olive sur le filet d'Anvers, comme pour un carpaccio. Terminez par un soupçon de poivre et de fleur de sel.