



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le veau

4 x 120 g de veau
(dans le quasi) nettoyé et paré
(demander les parures a votre boucher)
10 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
Sel et poivre du moulin
1 Poignée de foin bio
(voir en magasin de jardinage)
2 zestes de citrons
3 zestes d'oranges
Fleur de thym
1 dl de jus de veau

Pâte à pizza

500 g farine
210 g d'eau tiède
4 g levure de boulanger
5 g de sel
1 cuillère d'huile d'olive

Millefeuille d'aubergines

1 litre de sauce tomates
5 pièces d'aubergines
4 boules de mozzarella
200 g de parmesan régiano
1 botte de basilic
4 cuillères d'huile d'olive
Sel et poivre

Pour la pâte.

- Mélanger l'eau tiède avec la levure.
- Dans un batteur avec un crochet mettre la farine avec le sel mélangé doucement.
- Ajouter le mélange eau et levure et laisser tourner le temps d'obtenir une pâte (ne pas laisser tourner trop longtemps ou la pâte va devenir élastique).
- Finir avec l'huile d'olive et arrêter le mélangeur. Sortir la pâte et la filmer et mettre à reposer au frais.

Pour le veau.

- Dans une cocotte mettre 2 cuillères d'huile d'olive et une gousse d'ail écrasée, déposer vos morceaux de veau et les faire juste colorer en ajoutant le beurre.
- Bien arroser de beurre et ne pas cuire longtemps, le veau doit rester bleu à cœur. Mettre à refroidir puis rouler dans du papier film pour obtenir de beaux rouleaux, réserver.

Pour le millefeuille.

- Bien laver les aubergines
- A l'aide d'une mandoline couper des tranches de 5 mm.
- Dans une poêle Tefal, mettre l'huile d'olive et colorer bien les tranches d'aubergines.
- Les égoutter ensuite sur des feuilles de papier sopalin pour retirer le gras.
- Couper la mozzarella en tranche de 0,5 cm.
- Réduire la sauce tomates à la nappe.

- Dans un plat à gratin disposer une couche d'aubergines, puis couvrir de mozzarella, saler et poivrer, arroser de sauce tomates, saupoudrer de parmesan, ajouter des feuilles de basilic.
- Reproduire l'opération 3 fois.
- Mettre au four à 160 degrés pendant 20 minutes.

Montage Calzone.

- A l'aide d'un rouleau étendre la pâte à pizza à 0,5 cm d'épaisseur.
- Poser dans le milieu une poignée de foin, ajouter les pièces de veau.
- Poser les zestes d'agrumes et la fleur de thym.
- Refermer la calzone en collant les bords avec un peu d'eau.

Finition et dressage.

- Mettre les calzones dans un four chaud à 220 degrés pendant 5 minutes.
- Réchauffer le gratin d'aubergines.
- Chauffer le jus de veau.
- Sortir les calzones et laisser reposer 10 minutes.
- A l'aide d'un couteau avec une belle pointe ouvrir sur le dessus la calzone.
- Retirer les morceaux de veau.
- Dresser le veau directement sur une assiette, accompagner de gratin d'aubergines et d'un filet de jus de veau.