



# **Prince Veaudoux de Baptiste Denieul pour Rock'n Toques**

**La recette de Baptiste Denieul pour Rock'n Toques : Prince Veaudoux.**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 800 g de quasi de veau
- 50 g de curry 100 g d'huile d'olive
- Une branche de thym
- Roquette
- 350 grammes de pomme de terre
- 4 cuillère à soupe de farine
- 4 Œufs

- Sel fin

## **Sauce pesto**

- 50 g parmesan
- 50 g d'ail
- 1 jus de citron
- 50 g de basilic Basilic
- 50 g de pignons de pin
- 50g pain de mie

## **Procédure**

Mettre 800 g de quasi de veau dans une cocotte au four avec 50 g de curry, 100 g d'huile d'olive, une branche de thym et une tête d'ail dans une four à 100° pendant 12 heures.

Réaliser une sauce pesto, mélanger 50 g de chaque ingrédient (huile d'olive, parmesan, jus de citron, basilic, ail, pignon de pain et pain de mie) mixer l'ensemble et ajouter à la viande après cuisson avant l'envoi.

Réaliser des pommes croquettes, mélanger et faire des petites boules de 100 g de chaque ingrédient (purée de pomme de terre, farine, jaune d'oeuf) et frire dans une friteuse bien chaude et assaisonner de sel fin.

Servir l'ensemble avec de la roquette fraîche.





## **TOP CHEF, Saison 10 : Deux bretons en lice**

**Le Concours TOP CHEF revient mercredi 6 février 2019 sur M6 pour sa 10ème saison. Parmi les 15 candidats en lice, deux jeunes bretons déterminés, Maël Duval, actuellement second de**

## **cuisine à l'Auberge Tiegezh\* à Guer (56) et Guillaume Pape, prochainement Chef de son propre restaurant à Brest (29).**

### **Maël Duval**

À seulement 20 ans, Maël Duval est second de cuisine à « **l'Auberge Tiegezh** », à Guer (56), dans le Morbihan. C'est son Chef étoilé, **Baptiste Denieul**, qui l'a poussé à s'inscrire à l'émission.

Avec une cuisine précise et contemporaine, Maël veut se confronter aux plus grands chefs.

### **Guillaume Pape**

Guillaume Pape, 27 ans, a construit son parcours auprès de grands chefs. Il a été second de cuisine du Chef doublement étoilé **Olivier Bellin** de « **l'Auberge des Glazicks** » à Plomodiern (29), dans le Finistère. Il a également été Chef à « **La Fontaine aux Perles** », à Rennes (35), en Ille et Vilaine. Guillaume devriendra très prochainement Chef de son restaurant à Brest (29). L'ouverture est prévue en Mars 2019.

A l'aise en pâtisserie comme en cuisine, il peut être un adversaire redoutable.