

Pavés de veau saveur des sous-bois

Légumes de noël rôtis, purée de panais tonka

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BASE			
Pavé de veau	Kg	1	
Beurre	Kg	0.050	
Huile	L	0.020	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
SAUCE			
Mélange forestier	Kg	0.300	
Echalote	Kg	0.050	
Beurre	Kg	0.050	
Fond de volaille	L	0.5	
Crème liquide	L	0.100	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
PUREE PANNAIS TONKA			
Panais	Kg	0.900	
Lait, crème	L	1	
Beurre	Kg	0.050	
Fèves de Tonka	Pce	0.5	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
LEGUMES ROTIS			
Carottes jaunes	Kg	0.900	
Cerfeuil tubéreux	Kg	0.400	
Fond de volaille	L	1	
Beurre	Kg	0.100	
Sucre	Kg	0.020	
Sel, poivre, piment (Epices paella)	Pm	Pm	
FINITION			
Choux chinois	Pce	1	
Huile, vinaigre, sel	Pm	Pm	
Notes personnelles :			
			SAUCE : Suer les échalotes au beurre, ajouter les champignons surgelés, ajouter le fond de volaille et laisser réduire. Mixer, crémer et assaisonner.
			PUREE DE PANNAIS : Eplucher, laver, tailler en gros dés le panais et cuire dans le lait, crème et fond de volaille. Egoutter après cuisson, mixer et détendre avec e jus de cuisson. Vérifier l'assaisonnement et ajouter la fève de tonka râpée.
			LEGUMES ROTIS : Eplucher et tailler les carottes jaunes en sifflets, glacer dans un peu de fond de volaille, sucre et beurre. Eplucher le cerfeuil et cuire dans du fond avec un peu d'épices.
			CUISSON : Marquer les pavés de veau dans un sautoir avec le beurre et huile, assaisonner et cuire au four à 150°C sonder à 54°C
			FINITION et DRESSAGE : Dresser en assiettes bien chaudes, sauce au centre avec le pavé dessus Légumes rôtis et cerfeuil autour de la viande Servir avec du chou chinois émincé finement et assaisonner