

Filet de veau et son petit jardin d'hiver



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
98722	Filet de veau semi-paré VVF 0,8/1,2 kg Le Boucher du Chef	1.4 Kilo
176080	Purée de butternut 1,5 kg	1 Kilo
205975	Morilles entières 1 kg	20 Pièce
11740	Pois gourmands 1 kg	500 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	300 Gramme
	Mini-carottes avec fanes	500 Gramme
	Jus de tomate	0.8 Litre
	Huile de pistache	PM
	Feuille de moutarde	PM

Etapas de préparation

- 1 Rôtir le filet de veau. Assaisonner (sel, poivre). Réaliser une sauce avec un jus de tomates torréfiées corsées
- 2 Accompagner avec une purée de butternut à l'huile de pistache
- 3 Cuire les légumes (morilles, carottes fanes, oignons grelots, pois gourmands) de manière traditionnelle dans un bouillon de légumes et les déposer sur la purée
- 4 En finition, déposer les petites feuilles de salade de moutarde sauvage

Filet de veau et son petit jardin d'hiver

Le mot du chef

Particulièrement reconnues pour leurs saveurs, les morilles valoriseront votre carte. Ces champignons se prêteront à de nombreuses utilisations en entrée, en plat ou pour réaliser vos sauces. Quant au filet de veau, c'est certainement l'une des pièces de viande les plus nobles. Le filet de veau Le Boucher du Chef, tendre et fondant, se caractérise par sa saveur délicate et raffinée. Un duo plein de tendreté qui a du caractère !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid