

## Paleron de veau, foie gras



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
192025	Paleron de veau VVF 0,7/1,2 kg Le Boucher du Chef	150 Gramme
159611	Foie gras de canard cru en escalope FGF Rougié 25/40 g	30 Gramme
66591	Asperges vertes 1 kg	40 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	50 Gramme
	Echalotes	15 Gramme
	Thym	1 Pièce
	Piment	PM
	Sucre muscovado	4 Gramme

### Etapas de préparation

- 1 Détailler et marquer le paleron de veau dans un récipient de cuisson. Assaisonner sel et poivre
- 2 Marquer l'escalope de foie gras dans un récipient de cuisson. Assaisonner sel et poivre
- 3 Préparer un fond de veau aromatisé au sucre muscovado. Réserver
- 4 Mettre le tout en sac sous vide. Ajouter les asperges, pois gourmands, échalotes, thym et piment
- 5 Cuisson sous vide en basse température

### Idée de substitution et astuce du chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec du paleron de bœuf. Il est possible de marquer la viande après la cuisson sous vide. C'est une façon de redonner de la texture à une viande pochée.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid