FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Pavé de veau en croûte de pistaches et épices, gratin de légumes, jus de veau réduit aux cèpes

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
80 g	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
200 g	Beurre demi-sel	~
150 g	Cèpe extra séché en tubo 200 g SABAROT	0247582
200 g	Crème liquide 35% MG	~
QS	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
QS	Huile végétale Meravella en bouteille 1 L BORGES	0002641
300 g	Mélange de légumes surgelés	~
5 g	Paprika demi doux en boîte 425 g DUCROS	0064832
10 pièces	Pavé de veau (180g/pièce)	~
100 g	Pistache émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0089511
100 g	Amande en poudre blanche en sachet 1 kg	0154526
140 g	Préparation pour terrines, soufflés et gratins en boîte 720 g KNORR	0042853
500 g	Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF	0091686
QS	Thym entier en boîte 165 g DUCROS	0010323

Étapes de préparation

1. Hacher les pistaches en gros morceaux.
2. Réaliser la croûte de pistaches en mélangeant les pistaches, les amandes, la farine, la fleur de sel, le thym et le beurre pommade.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

3. Etaler la croûte de pistaches entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser prendre au réfrigérateur 1h environ.
4. Réhydrater les cèpes pendant 10 minutes environ dans de l'eau bouillante.
5. Faire sauter les cèpes dans 0,040 kg de beurre et l'huile, puis les incorporer à la demi-glace et laisser mijoter à feux doux.
6. Faire sauter le mélange de légumes surgelés et vérifier l'assaisonnement si nécessaire.
7. Remettre en œuvre la préparation de terrine et soufflé selon les préconisations d'utilisation et incorporer le mélange de légumes.
8. Cuire les gratins au four à 180°C.
9. Poêler les pavés de veau avec l'huile et le restant du beurre, ajouter la croûte de pistaches sur chaque pavé et terminer la cuisson au four.
10. Dresser à votre convenance avec les gratins et la sauce aux cèpes.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Sancerre rouge AOC 2015 en bouteille 75 cl PIERRE PRIEUR et FILS DOMAINE DE SAINT-PIERRE

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation