

Travers de veau braisé au vieux rhum & laqué au miel de vigne



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Travers de veau	2 Kilo
177674	Pomme de terre Anna 60 g	0.6 Kilo
	Tomate cerise	0.3 Kilo
	Bouillon de légumes	0.1 Litre
	Miel de vigne	0.2 Kilo
	Vieux rhum	0.01 Litre

Etapas de préparation

- 1 Mettre en cuisson après rôtissage le travers de veau jusqu'à belle coloration puis terminer la cuisson dans un bouillon de légumes
- 2 Mettre le travers cuit sur une plaque cuisson puis le badigeonner de miel de vigne
- 3 Finir la caramélisation au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C
- 4 Assaisonner (sel/poivre) et en sortie de four flamber au rhum
- 5 Laisser réduire le bouillon de légumes, puis ajouter du fond de veau lié et 4 épices. Laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus sirupeux. Rectifier l'assaisonnement
- 6 Mettre en œuvre de manière traditionnelle les pommes Anna

Travers de veau braisé au vieux rhum & laqué au miel de vigne

L'astuce du chef



Il est possible de remplacer le miel par du sirop d'agave ou de la cassonade.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid