

Sauté de veau châtaigne orange cannelle



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
222348	Sauté de veau VVF BIO 40/60 G	1.5 Kilo
69587	Julienne arc en ciel 2,5 kg Paysan Breton	500 Gramme
1303	Mélange de champignons forestiers 1 kg	300 Gramme
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg	200 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	20 Gramme
275133	Matière grasse liquide composée d'huile de beurre et huile végétale 1 L	5 Centilitre
97440	Jus d'orange 25 cl Andros	0.5 Litre
	Châtaignes	400 Gramme
	Orange	2 Pièce
	Fond de veau	2 Litre
	Thym	20 Gramme
	Cannelle en poudre	20 Gramme
	Vinaigre de cidre	25 Centilitre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparation de la sauce : faire sauter les oignons avec le beurre liquide. Après petite coloration ajouter le thym, la julienne de légumes, les châtaignes et les champignons. Déglacer avec le vinaigre et le jus d'orange et ajouter le fond de veau, la cannelle et l'ail. Rectifier l'assaisonnement.
- 2 Mettre le sauté sur grille, cuisson au four à 250°C jusqu'à coloration (10/20 mn).

Sauté de veau châtaigne orange cannelle

- 3 Mettre au fond du four une plaque gastro avec de la julienne de légumes et une louche de fond de veau en même temps que la viande, cela permet que pendant la cuisson de la viande sur grille les sucs tombent sur les légumes.
- 4 Après coloration de la viande au four, la mettre en cuisson dans la sauteuse avec la suite culinaire et ajouter les légumes du four (1h30/2h de cuisson). Ajouter les fèves après la cuisson et ajouter les oranges préalablement blanchis et coupés en quartiers. Rectifier l'assaisonnement.