

# Blanquette de veau, mascarpone vin jaune, glace au riz



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
52567	Sauté de veau épaule/bas carré VVF 60/80 g Le Boucher du Chef	180 Gramme
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg Veggie	200 Gramme
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	20 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	20 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	20 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	20 Gramme
31099	Beurre micropain doux 82% MG 10 g Candia	10 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.01 Litre
37516	Mini-pain Père multicéréales précuit sur sole 70 g	1 Pièce
	Oignons grelots	20 Gramme
	Citron vert	1 Pièce
	Jaune d'oeuf	1 Pièce
	Pluche de lin	1 Pièce
	Branche de thym	1 Pièce
	Branche de laurier	1 Pièce
	Vinaigre de riz	0.01 Litre
	Vin jaune	0.01 Litre
	Sel, poivre, bouillon de légumes, épices Zaatar	PM

# Blanquette de veau, mascarpone vin jaune, glace au riz

## Etapes de préparation

---

- 1 Dans un récipient de cuisson, mettre le bouillon de légumes, le thym, le laurier, le vin jaune, le sel, le poivre, la brunoise de légumes et le sauté de veau.
- 2 Porter à ébullition, écumer et terminer la cuisson de la viande en frémissement.
- 3 Décanter le sauté, puis mixer le liquide de la cuisson avec les légumes, jusqu'à obtention d'un liquide complètement lisse.
- 4 Ajouter la mascarpone, porter à ébullition jusqu'à liaison du velouté, puis ajouter le jaune d'œuf. Verser du jus de citron vert et ne plus dépasser les 80°C. Remettre la viande dans la sauce puis réserver.
- 5 Mettre en température du riz précuit, ajouter le beurre puis le zaatar. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 6 Cuisson traditionnelle des petits légumes, assaisonner et réserver.
- 7 Préparer la glace: mixer la crème liquide, le vinaigre de riz, le riz précuit. Assaisonner (sel/poivre) et réserver à 0+3°C. Passer cette préparation en foisonnement, réserver.
- 8 En finition, dressage comme sur la photo: pluche de lin.

## L'astuce du chef

---



En fonction de la saison, il est possible de jouer sur les agrumes. Par exemple une bergamote en janvier ou une mandarine en octobre.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid