

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