

## Poitrine de veau au citron noir



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.005	Citron noir séché en sachet 100 g TERRE	0244923
PM	Baie de Tasmanie en sachet 250 g TERRE	0244980
1	Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF	0091686
1	Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA	0098654
2 kg	Poitrine de veau	~
150 kg	Beurre	~

### Étapes de préparation

- 1 Faire revenir la poitrine de veau dans du beurre, refroidir puis mettre le tout dans un sac sous vide. Assaisonner avec du sel et du poivre de Tasmanie, puis ajouter la sauce demi-glace et le citron noir séché en petits morceaux.
- 2 Refermer le sac sous vide et cuire au four vapeur à 66° pendant 36 heures.
- 3 Une fois cuite, décanter la viande et faire réduire la sauce, et passer au chinois étamine.
- 4 Portionner la poitrine de veau, la faire revenir puis bien la colorer dans le beurre.
- 5 Réchauffer les courgettes à la poêle ou à la grillade.
- 6 Disposer les courgettes au milieu de l'assiette puis la poitrine de veau et la sauce.