

Sauté de veau au basilic et échalote



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
52567	Sauté de veau épaule/bas carré VVF 60/80 g.	1,4 Kilo
	Pommes de terre	1 Kilo
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 litre PassionFroid	100 Gramme
27756	Brunoise de légumes PassionFroid	300 Gramme
54788	Fèves pelées	200 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	400 Gramme
20088	Basilic coupé 500 g PassionFroid	10 Gramme
	Jus de veau	2,5 Litre
	Roux	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM

Recette

1. Préparer un jus de veau lié avec une garniture aromatique avec la brunoise de légumes et les échalotes
2. Marquer la viande en cuisson avec un peu de matière grasse jusqu'à coloration. L'ajouter ensuite dans le jus de veau. Cuire à petit bouillon pendant 1h à 1h15
3. Décanter la viande, mixer le jus, lier avec un peu de roux. Ecremer
4. Poêler le basilic et ajouter à la sauce. Rectifier l'assaisonnement
5. Remettre la viande dans la sauce. Réserver en table chaude
6. Préparer la purée : Laver, peler et détailler les pommes de terre en morceaux en ôtant le germe. Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Écraser grossièrement les pommes de terre au presse-purée. Ajouter le crème progressivement tout en continuant à écraser la pulpe. Mettre la purée et les fèves dans une plaque gastro avec couvercle à 170°C pendant 10 min minimum (en fonction des volumes)