

Sauté de veau au basilic et échalote



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52567	Sauté de veau épaule/bas carré VVF 60/80 g Le Boucher du Chef	1.4 Kilo
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	100 Gramme
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	300 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	200 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	400 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	10 Gramme
	Pommes de terre	1 Kilo
	Jus de veau	2.5 Litre
	Roux	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM

Etapas de préparation

- 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 Décanner 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

Sauté de veau au basilic et échalote

- 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. 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)