

Rôti de veau aux épices doux farci aux abricots jus court, écrasé de butternut estragon au beurre demi-sel



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52570	Rôti de veau épaule VVF 2 kg env. Le Boucher du Chef	1.4 Kilo
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	0.3 Kilo
133851	Courge butternut en dés 1 kg Bonduelle	1.5 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.15 Kilo
	Jus de veau	0.25 Litre
	Estragon	0.01 Kilo
	Abricots secs	3 Pièce
	Macis en poudre	1 Gramme
	Badiane en poudre	1 Gramme
	Cannelle	5 Gramme
	Miel	5 Gramme
	Menthe	PM
	Fleur de sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuisson du rôti de veau : Insérer les abricots secs comme des gousses d'ail dans le rôti de veau. Déposer la brunoise de légumes en bac gastro, puis ajouter le rôti de veau. Saupoudrer avec le macis, la badiane, la cannelle. Arroser de miel puis ajouter la menthe ciselée, saler et poivrer. Cuire à basse température à la sonde, au four à chaleur sèche à 100°C, pour atteindre 65°C à cœur.
- 2 Préparation de la sauce : Faire revenir au beurre demi-sel les oignons rouges emincés, sans coloration. Ajouter la brunoise de légumes qui a servi à la cuisson du rôti de veau. Déglacer au jus de veau. Ajouter la brunoise d'abricots, puis la menthe ciselée. Faire réduire l'ensemble. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.
- 3 Préparation de l'écrasé : Etuver les échalotes sans coloration dans le beurre demi-sel. Ajouter le butternut cuit, puis l'estragon. Rectifier l'assaisonnement et écraser grossièrement à la fourchette.

Rôti de veau aux épices doux farci aux abricots jus court, écrasé de butternut estragon au beurre demi-sel

- 4 Dressage : A l'emporte-pièce, déposer l'écrasé de butternut. Après avoir laissé reposer le rôti, découper en tranche. Pour ne pas cacher les marquants d'abricots, napper de sauce dans le fond de l'assiette.

L'astuce du chef



La cuisson à basse température permet de cuire sans brûler le miel et le rôti restera moelleux. Après cuisson de la viande, possibilité de passer en cellule de refroidissement rapide pour une découpe plus régulière.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid