

Fondant de veau confit 8 heures, écrasé de pomme de terre à la truffe



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
270114	Fondant d'épaule de veau avec os VVF 220 g env.	10 Pièce
270485	Écrasé de pomme de terre et truffe d'hiver 1 kg	10 Pièce
3595	Brunoise de légumes 2,5 kg Bonduelle	100 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	20 Gramme
	Jus de veau	1 Litre
	Vin blanc sec	25 Centilitre
	Sirop d'érable	50 Gramme
	Brins de thym	2 Pièce
	Brins de romarin	2 Pièce
	Bâton de cannelle	3 Pièce
	Badiane	3 Pièce
	Huile de noisette	5 Centilitre
	Poivre noir et fleur de sel	PM

Etapas de préparation

- 1 Dans un rondau, faire suer les oignons dans l'huile et déglacer au vin blanc. Ajouter le jus de veau, les herbes, l'ail, la brunoise, la cannelle, la badiane et le sirop d'érable. Cuire 30 min.
- 2 Cuire le fondant de veau : enfourner à 250°C pendant 15 min pour coloration. Les cuire ensuite dans une poche sous vide avec la sauce et les herbes. Passer au cuiseur sous vide à basse température à 70°C pendant 7 h.
- 3 Défaire le fondant du sous vide et finir la cuisson au four à 150°C pendant 45 min sur plaque à pâtisserie.

Fondant de veau confit 8 heures, écrasé de pomme de terre à la truffe

- 4 Filtrer la sauce et la faire réduite en demi-glace. Rectifier l'assaisonnement. Passer l'écrasé de pomme de terre au four à 200°C pendant 15 min.