

# Filet de veau en croûte, sauge et crème de bacon



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
282345	Filet de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 1,9/2,5 kg Le Boucher du Chef	150 Gramme
204904	Filet de bacon tranché 10 g	20 Gramme
213195	Lentilles vertes 2,5 kg Minute Bonduelle	100 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	20 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	10 Gramme
19124	Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or	40 Gramme
207649	Jaune d'œuf liquide ODF 1 kg Cocotine	5 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.02 Litre
	Echalotes	5 Gramme
	Crêpe	0.5 Gramme
	Bâton de sauge	1 Pièce
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer les filets de veau, les tailler au grammage sélectionné, puis les précuire en prenant soin de colorer chaque face.
- 2 Bien égoutter les morceaux, puis les assaisonner avec du sel et du poivre.
- 3 Envelopper les morceaux de filet avec une feuille de sauge dans une crêpe, puis dans le feuilletage.
- 4 Dorer au jaune d'œuf, puis cuisson au four à chaleur sèche jusqu'à obtenir une belle coloration.
- 5 Préparer la crème de bacon : faire suer les oignons et le bacon finement taillé dans le récipient de cuisson des filets de veau, bien décrocher tous les sucs, puis déglacer à l'eau froide. Laisser réduire, puis ajouter la crème liquide. Porter à ébullition, mixer le tout jusqu'à obtention d'une sauce lisse. Passer au chinois, vérifier l'assaisonnement et réserver.

# Filet de veau en croûte, sauge et crème de bacon

- 6 Chauffer les lentilles directement avec une partie de la sauce, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 7 Cuire les morilles par évaporation, puis ajouter les échalotes, le sel et le poivre.
- 8 Réserver. Dresser.

## L'astuce du chef

---



Mettre une crêpe autour de la viande permet d'absorber le jus de la viande et évite de détremper la pâte feuilletée. C'est la meilleure façon pour que la pâte feuilletée soit aussi croustillante dessus et dessous.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid