

# Sauté de veau Aveyron aux champignons, vin jaune et figes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
281927	Sauté de veau fermier de L'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge VVF 60 g Le Boucher du Chef	180 Gramme
1277	Girolles entières 1 kg	50 Gramme
30623	Pleurotes entières 1 kg	50 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	50 Gramme
31225	Demi-figes 1 kg	10 Gramme
	Farine de gaude	10 Gramme
	Fond de veau clair	0.1 Litre
	Vin jaune	0.001 Litre
	Branche de thym	1 Pièce
	Huile de noisette	0.001 Litre
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Sortir le sauté de veau de son emballage et bien l'égoutter.
- 2 Faire colorer les morceaux sur toutes les faces dans le récipient de cuisson avec de l'huile de noisette très chaude.
- 3 Assaisonner sel et poivre puis saupoudrer de farine de gaude torréfiée.
- 4 Déglacer les sucs de cuisson du sauté de veau au vin jaune, puis mouler au jus de veau clair.
- 5 La cuisson se fera à frémissement sans couvercle.
- 6 Décanner la viande dès que la cuisson est terminée, mixer les figes jusqu'à obtention d'une sauce lisse, ajouter les pleurotes, girolles et cèpes bouchons et procéder à leur cuisson.

# Sauté de veau Aveyron aux champignons, vin jaune et figues

- 7 Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 8 Dressage en cocotte. En finition : saupoudrer de fleurs de thym.

## L'astuce du chef

---



Il est préférable de torréfier la farine qui servira à singer (saupoudrer) la viande, elle sera plus digeste et n'apportera pas d'âpreté.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid