



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 02/10/2020

Travers de veau braisé au vieux rhum & laqué au miel de vigne



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
223230	Travers de veau VVF 0,8/1,5 kg Le Boucher du Chef	2 Kilo
177674	Pomme de terre Anna 60 g	0,6 Kilo
	Tomate cerise	0,3 Kilo
	Bouillon de légumes	0,1 Litre
	Miel de vigne	0,2 Kilo
	Vieux rhum	0,01 Litre

Recette

1. Mettre en cuisson après rôtissage le travers de veau jusqu'à belle coloration puis terminer la cuisson dans un bouillon de légumes
2. Mettre le travers cuit sur une plaque cuisson puis le badigeonner de miel de vigne
3. Finir la caramélisation au four à chaleur sèche température stabilisée à 180°C
4. Assaisonner (sel/poivre) et en sortie de four flamber au rhum
5. Laisser réduire le bouillon de légumes, puis ajouter du fond de veau lié et 4 épices. Laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus sirupeux. Rectifier l'assaisonnement
6. Mettre en œuvre de manière traditionnelle les pommes Anna