

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



60 MIN



4 P.



RIESLING GRAND CRU
FRANKSTEIN

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

GRENADINS DE VEAU, POMMES DE TERRE DES VENDANGEURS, OIGNONS DOUX, SAUCE MARCHAND DE VIN

Ingrédients

- 4 grenadins de veau de 150 g
- 4 pommes de terre
- 100 g de très fine tranche de tomme
- 50 g de lamelles d'ail
- 1 botte d'oignons doux
- 70 g de beurre
- 3 échalotes
- 10 cl de vin rouge
- Jus de citron
- Persil
- Sel & poivre

- Laver les pommes de terre et les tailler en fines lamelles sans couper jusqu'au bout. Intercaler entre certaines lamelles des fines tranches de comté. Mettre les pommes de terre dans un plat et les faire cuire dans un four à 210 degrés pendant 50 minutes
- Émincer finement les oignons nouveaux et les aillels, les faire compoter à couvert et avec 40g de beurre, à feu doux. Dans un blender, mixer la compotée en vitesse rapide et passer au tamis.
- Assaisonner et réserver dans une pipette au bain-marie.
- Dans une poêle mettre un peu d'huile et de beurre. Y faire dorer les grenadins sur toutes les faces et poursuivre la cuisson en laissant les grenadins rosés.
- Éplucher les échalotes et les ciseler. Laver, essuyer et hacher le persil plat.
- Faire fondre 10 g de beurre dans une sauteuse. Y faire suer les échalotes. Déglacer au vin rouge et faire réduire d'un quart. Ajouter le reste du beurre en pommade. Assaisonner. Acidifier la sauce avec le jus d'un demi-citron. Ajouter le persil haché. Réserver la sauce au bain-marie.