

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



25 MIN



4 P.



TRAENHEIM BLANC 2013
DOMAINE MULLER FILS

Bon appétit !



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

ÉCRASÉE DE CHOU-FLEUR, GRENADINS DE VEAU POÊLÉS AU LARD, JUS DE VEAU AU CUMIN

Ingrédients

- 4 grenadins de veau
- 1 chou-fleur
- Beurre
- 400g de lardons coupés fins
- 200g de crème liquide
- 300ml de jus de veau
- 30ml d'un alcool de prune
- Cumin
- Sel, poivre

Progression

- Tailler le filet de veau en grenadins.
- Faire cuire le chou-fleur à l'anglaise. Le laisser légèrement croquant. L'écraser en ajoutant un peu de beurre et de crème. Rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Dans une poêle faire fondre les lardons à sec, ajouter les grenadins et les cuire en les laissant rosés. A l'issue de la cuisson, réserver les grenadins et flambez avec l'alcool. Déglacer la poêle avec le jus de veau, ajouter le cumin et laisser réduire. Lier avec un peu de beurre. Réchauffer les grenadins en les remettant dans la sauce.
- Dans une assiette, mettre au fond l'écrasée de chou-fleur réchauffée, mettre dessus les grenadins et saucer généreusement.