

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



25 MIN



4 p.



Pinot noir

Bon appétit !



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

NOIX DE VEAU AUX CERISES ET AU PORTO

Ingrédients

- 4 noix de veau, d'environ 250 g chacune
- 50 g de beurre doux
- Sel fin, poivre
- 300 g de cerises, lavées, équeutées et dénoyautées
- 20 cl de fond de veau (délayé)
- 20 cl de porto rouge
- 30 g de beurre doux, détaillé en petits morceaux
- Un brin de romarin

LES NOIX DE VEAU

- Faire fondre et chauffer 50 g de beurre dans la cocotte puis y faire revenir et colorer les noix de veau
- sur toute leur surface pendant 10 à 15 mn, en les retournant régulièrement.
- Saler et poivrer en cours de cuisson.
- Réserver au chaud, sur feu doux, en couvrant la cocotte.

LA SAUCE :

- Laver, équeuter, dénoyauter puis détailler les cerises en deux.
- Verser le porto dans la poêle, puis le laisser réduire de moitié sur feu moyen, en remuant.
- Y ajouter ensuite le fond de veau, les cerises, le brin de romarin, du sel et du poivre moulu.
- Mélanger puis laisser mijoter pendant 6 à 7 mn, en remuant régulièrement.
- Incorporer ensuite à la sauce le beurre détaillé en morceaux, en remuant et le faisant fondre complètement.
- Ajuster l'assaisonnement
- Dressage et présentation
- Répartir les noix de veau tranchées sur des assiettes de services préchauffées.
- Les napper avec la sauce aux cerises et au porto, bien chaude.