

PAVÉ DE VEAU, CRÈME DE TRUFFE

Pommes grenaille au lard, cœur de sucrose rôtie

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Filet de veau 2 Kg
Huile d'olive 0,20 L
Thym frais ¼ Botte
Sel, poivre PM

JUS DE VEAU

Parures de veau 0,5 Kg
Oignon blanc 0,100 Kg
Champignons Paris 0,100 Kg
Tomate 0,050 Kg
Estragon 1/10^{ème} Botte
Vin blanc 0, 10 L
Fond de veau ½ L
Jus de truffe 0,010 L
Beurre 0,050 Kg

CRÈME DE TRUFFE

Crème 35% de MG 0,25 L
Truffe 0,05 Kg
Sel PM
Citron 1 pièce

POMMES GRENAILLE

Pommes grenailles 1,5 Kg
Lard de colonnata 0,250 Kg
Thym frais ¼ Botte
Ail en chemise 1 tête
Fleur de sel PM
Poivre mignonnette PM

SUCRINE RÔTIE

Salade sucrose 5 pièces
Beurre 0,100 Kg
Sel, poivre PM

PROGRESSION

1. Le veau. Détailler des pavés de veau dans le filet. Éplucher le filet de veau et détailler 10 pavés de 0,150 Kg. Garder les parures pour la sauce. Mariner les pavés avec de l'huile d'olive et du thym frais. **Sauter les pavés (bien saisir) et terminer la cuisson au four en basse température à 85°C jusqu'à 56°C à cœur du pavé.**

2. Pommes grenailles au lard. Frotter, laver et blanchir les pommes grenailles. Détailler des lardons dans le lard de porc. Les faire fondre en cocotte puis rouler les pommes grenailles et les gousses d'ail. Assaisonner avec thym frais, fleur de sel et poivre mignonnette. Rôtir au four à 160°C.

3. Le jus de veau. Suer au beurre mousses les parures de veau, ajouter l'oignon blanc ciselé, les champignons de Paris escalopés, la tomate concassée, l'estragon. Bien compoter l'ensemble. Déglacer au vin blanc, réduire et mouiller au fond de veau et jus de truffe. Réduire à consistance et monter au beurre.

4. La salade sucrose. Laver et bien éponger les sucroses. Les fendre en deux dans le sens de la longueur. Cuire le beurre à peine noisette à allure réduite et placer les sucroses sur la partie bombée. Assaisonner. Vérifier la coloration et retourner les sucroses plusieurs fois dans le beurre. Arroser fréquemment. **⚠ Ne pas cuire excessivement les sucroses pour éviter une perte de coloration et les garder croquantes.**

5. La crème de truffe. Mettre la truffe hachée à infuser avec la crème au frais. Au plus près du service, monter la crème au batteur (texture bien onctueuse), assaisonner au sel et une goutte de jus de citron. Dresser la crème en saucière. **Elle sera servie en salle sur les pommes grenaille par le serveur.**

