



Grenadin de veau en croûte de fruits secs et son jus corsé aux pistaches accompagnés d'un damier de légumes de printemps et shiitakés corréziens.

Ingrédients : 4 grenadins de veau, 2 cs pistaches vertes non salées, 2 cs noisettes décortiquées, 8 minis carottes nouvelles, 4 minis navets nouveaux, 4 minis oignons nouveaux, 300 grs de shiitakés* ou Lentins du chêne en Français, 2 carottes, 2 courgettes, 3 pommes de terre "charlotte" moyennes.

Ingrédients pour le jus corsé : 2-3 kg d'os et de parures de veau, vert de poireau, queues de persil, thym, laurier, carotte, oignon piqué de clous de girofles, quelques grains de poivre et de genièvre, pistaches sèches non salées et concassées.

La veille réaliser le jus corsé :

Torréfiez les os et parures à four chaud, jusqu'à forte coloration - Réservez les os et parures, jetez la graisse, déglacez le plat avec un peu d'eau chaude ou de vin - Remplissez un fait-tout au deux tiers d'eau, mettez les os et parures torréfiées, le déglacage et la garniture aromatique. Portez à ébullition et réduisez au 1/10 du volume d'origine. Foulez au chinois, réduisez encore ce jus jusqu'à un goût très prononcé. Assaisonnez et ajoutez quelques pistaches concassées.

Mise en place : Lavez tous les légumes et épluchez les pommes de terre.

1 - Cuire 20 minutes à la vapeur les minis navets, carottes et oignons puis les réserver au chaud.

2 - Les rosaces : Tranchez à la mandoline comme des chips les 3 pommes de terre charlottes et disposez les rondelles en rosaces sur une feuille de papier cuisson légèrement huilée. Cuire 10-15 à four chaud et réserver au chaud.

3 - Réalisation du damier : toujours avec la mandoline mais un peu plus épais que les chips, taillez les 2 carottes et les 2 courgettes en fines lanières. Les plonger séparément dans un grand volume d'eau salée bouillante, cuire 2-3 minutes, elles doivent rester ferme et rafraîchir rapidement dans un bain de glaçons. Retaillez les lanières cuites en bandes de largeur régulière et assemblez à plat en tressant 4 longueurs. Découpez les inégalités pour obtenir un carré bien tressé, réservez.

4 - Nettoyez les champignons, retirez les pieds que vous utiliserez plus tard pour un velouté car ils sont un peu fermes et faire revenir les têtes coupées en quartier dans un peu de graisse de canard. En fin de cuisson, ajoutez une pointe d'ail et de persil, assaisonnez puis réservez.

5 - Hachez grossièrement les noisettes et les pistaches pour obtenir une chapelure qui nous servira à réaliser la croûte de fruits secs et répartir sur une assiette.

Dressage et cuisson : Chauffez vos assiettes au four à 70°, 20mn environ.

Faire sauter les minis légumes nouveaux dans du beurre chaud avec un peu de sucre pour le brillant, assaisonnez.

Hydratez la viande au pinceau avec du beurre clarifié sur toutes les faces. A l'aide d'une pince, marquez la tranche de vos grenadins puis les déposer sur l'assiette de fruits secs pour enrober une face puis l'autre. Cuire à nouveau 2 min de chaque côté et enfourner 10 mn à four chaud (200°C). Pendant ce temps réchauffez votre jus corsé et vos champignons. Chauffez au micro onde vos rosaces et vos tresses de légumes, les lustrer au beurre fondu juste avant le dressage.

Sortez vos assiettes chaudes, disposez votre rosace de pomme de terre lustrée au beurre fondu, ajoutez un petit récipient garni de jus corsé, placez votre damier de légumes et vos légumes brillants par dessus. Ajoutez une petite cocote de shiitakés et dressez vos grenadins tout juste sortis du four. Vous pouvez napper la viande d'un trait de jus corsé et d'une pincée de fruits secs hachés.

Bon appétit !



<http://cantalblog.canalblog.com/> - © - MAI 2012

(* : Les champignons proviennent des douceurs de la Xaintrie (19) - <http://www.douceursdelaxaintrie.fr/>)