Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Baluchon de veau et foie d'oie poêlé, pomme de terre fondante

Ingrédients

Préparation

Nettoyer les filets de veau.
Saisir les filets et les tranches de foie d'oie dans une poêle bien chaude.
Laisser refroidir ceux-ci avant de les emballer dans la farce de volaille et dans la crépine.

Confectionner les pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce.
Les cuire dans l'eau bouillante salée et les faire refroidir dans de l'eau glacée.
Ensuite creuser le coeur de celles-ci et travailler les avec du beurre et du gruyère.
Farcir le coeur des pommes de terre

Confectionner une julienne avec les champignons de Paris et les faire revenir au beurre au moment de l'envoi.
Ajouter le persil haché et dresser sur l'assiette.

Sauce :
Dans une sauteuse, faire revenir les parures de veau avec une noix de beurre.
Ajouter 1 càs d'échalote hachée et 1 gousse d'ail hachée et laisser fondre.
Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire de moitié. Ajouter le fond de veau et laisser cuire +/- 15 minutes à feu doux. Passer au chinois fin, rectifier l'assaisonnement et monter avec une noix de beurre. Repasser au chinois fin et garder pour l'envoi. Au moment de l'envoi, ajouter une branche de romarin et laisser mijoter quelques minutes.

Garniture : voir recette "tuile aux épices"

Commentaires

Toilette de porc (crépine)

Notes :