

Elle & Vire[®]

PROFESSIONNEL

BLANQUETTE DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES



RECETTE IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ,
CHEF EXÉCUTIF À LA MAISON DE L'EXCELLENCE SAVENCIA[®]



Blanquette de veau aux petits légumes

Recette élaborée par Sébastien Faré

Pour 10 personnes

BLANQUETTE DE VEAU

2 kg d'épaule de veau
200 g de carottes
200 g d'oignons
200 g de poireaux
500 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel**[®]
Fleur de sel
Poivre du moulin

Détailler la viande en morceaux. Eplucher, laver et détailler les carottes, oignons et poireaux. Blanchir la viande, rafraîchir et l'égoutter. Couvrir à hauteur de la viande avec de l'eau froide. Ajouter la garniture aromatique. Cuire à couvert doucement 1h30 environ. Décanter, passer au chinois le jus de cuisson et le réduire à glace. Ajouter la crème et porter juste à ébullition. Débarrasser la sauce et la réserver au bain-marie.


FINITION

200 g de choux de Bruxelles
1 barquette de mini carottes
1/2 botte de mini radis
1 barquette de mini courgette
1/2 botte de ciboulette
50 g de **Beurre de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire**[®]
Sel
Poivre du moulin
Sucre

Eplucher, laver et tailler les mini légumes, les cuire avec un peu d'eau et de beurre. Assaisonner. Verser la sauce dans le fond de l'assiette, déposer la viande, puis terminer avec les légumes et les herbes.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro/fr

  @elleetvireprofessionnel #elleetvirepro

la maison de l'Excellence[®]

