

Veau

Crêpinette de queue de veau croquette de polenta


4h30

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h30

CUISSON

2h

REPOS

710

CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Avec un couteau d'office, éplucher l'oignon et le couper en deux. Réserver dans un bol.
- 2 Eplucher la carotte avec un économe, la couper en deux dans la longueur. Réserver avec l'oignon.
- 3 Envelopper la feuille de laurier et le thym dans la feuille de poireau, ficeler le tout avec de la ficelle de cuisine. Réserver.
- 4 Faire tremper la crêpine dans un saladier d'eau froide. Réserver le saladier pendant 1 heure au réfrigérateur.
- 5 Si la queue de veau n'a pas été découpée par le boucher, la couper au niveau des jointures des cartilages.
- 6 Remplir une cocotte d'eau, déposer la queue de veau et la garniture. Ajouter du gros sel.
- 7 Porter à ébullition sur feu vif puis dès que l'eau bout, baisser sur feu doux.
- 8 Ecumer l'eau de cuisson pour enlever les particules qui remontent à la surface. Répéter l'opération régulièrement.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la cuisson de la queue de veau

800 g **Queue(s) de veau**
1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Bouquet garni**
0.5 **Poireau**
1 **Gros sel**

Ingrédients pour les crêpinettes

2 **Oignon(s)**
100 g **Crêpine(s) de porc**
5 branche(s) **Romarin**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les croquettes

100 g **Polenta**

- 9 Laisser cuire à couvert pendant environ 1 heure.

Étape 2

Préparation de la polenta

- 1 Verser l'eau, le lait et un peu de sel dans une casserole. Faire chauffer et mélanger au fouet.
- 2 A ébullition, ajouter la polenta en pluie tout en fouettant.
- 3 Baisser sur feu doux et mélanger sans cesse pour que la polenta ne colle pas au fond de la casserole.
- 4 Lorsque la polenta est épaisse, ajouter le parmesan puis le mascarpone. Mélanger au fouet.
- 5 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel.
- 6 Déposer une feuille de papier sulfurisé dans le fond d'un moule carré, verser la polenta.
- 7 Étaler uniformément la polenta avec une spatule. Réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

10 cl **Eau**
25 cl **Lait entier**
25 g **Parmesan**
2 c. à soupe **Mascarpone**
100 g **Chapelure**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 litre(s) **Huile d'arachide**

Étape 3

Préparation de la farce

- 1 Eplucher les oignons avec un couteau d'office, les émincer finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Effeuille le romarin préalablement lavé, le concasser avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
- 4 Ajouter les oignons, les faire suer sans coloration. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 5 Assaisonner de sel et baisser sur feu doux. Laisser compoter pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
- 6 Après ce temps, ajouter le romarin et mélanger. Retirer du feu et réserver.
- 7 Vérifier la cuisson de la queue de veau, la peau doit se détacher facilement de l'os.
- 8 Egoutter la queue de veau dans une passoire. Laisser refroidir un peu.
- 9 Emietter la queue de veau au dessus d'un saladier. Attention à ne pas laisser de morceaux de cartilage.
- 10 Réchauffer la compotée d'oignons puis ajouter la queue de veau. Mélanger avec la cuillère en bois.
- 11 Assaisonner de sel et de poivre, mélanger de nouveau. Débarrasser dans un saladier et laisser tiédir.

Étape 4

Montage et cuisson des crépinettes

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Disposer un cercle sur une planche à découper.
- 3 Essorer la crépine entre les mains. En couper un morceau et le disposer dans le fond du cercle.

- 4 Déposer la farce dans le cercle et tasser avec une cuillère à soupe.
- 5 Couper la crépine selon la taille du cercle, replier sur la farce en tassant et ôter le cercle. Réserver.
- 6 Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 7 Disposer un papier sulfurisé au fond d'un plat allant au four, verser un filet d'huile d'olive.
- 8 Déposer les crépinettes dans le plat et réserver au frais pendant un dizaine de minutes.
- 9 Sortir les crépinettes du réfrigérateur et les enfourner pendant 15 minutes à 200°C (Th.7) en chaleur tournante.

Étape 5

Friture de la polenta

- 1 Sortir la polenta du réfrigérateur, la démouler en retournant le plat.
- 2 Tailler de grosses frites avec un couteau éminceur.
- 3 Casser les oeufs dans une assiette creuse, les battre en omelette avec une fourchette. Verser la chapelure dans une autre assiette.
- 4 Avec une fourchette, passer les frites de polenta dans l'oeuf puis dans la chapelure. Recommencer l'opération encore une fois et réserver.
- 5 Recommencer l'opération avec le reste de frites.
- 6 Faire chauffer l'huile de friture dans une casserole. Vérifier la température qui doit être à 180°C avec un thermomètre.
- 7 A l'aide d'une écumoire, plonger les croquettes dans l'huile deux par deux.
- 8 Lorsqu'elles sont dorées, les débarrasser sur une grille. Recommencer l'opération avec les autres frites.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir les crépinettes du four et les poser sur la grille avec les frites de polenta pour les égoutter.
- 2 Disposer les frites en quinconce sur une assiette de dressage.
- 3 Ajouter une crépinette à côté des frites puis décorer d'un bouquet de romarin.