

*Veau*

Quasi de veau, gnocchi à la sauge et légumes oubliés



14h50 **1h20** **1h15** **12h15** **725**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

600 g **Quasi de veau**
2 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Topinambour**
2 **Navet**
200 g **Salsifis**
50 cl **Bouillon de volaille**
40 g **Beurre**

Ingrédients pour les gnocchi

20 cl **Eau**
90 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de l'appareil à gnocchi

- 1 Dans une casserole sur feu vif, mettre l'eau, le beurre et du sel. Porter à ébullition.
- 2 Baisser un peu le feu quand l'eau bout et continuer de chauffer jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.
- 3 Quand le beurre a fondu, couper le feu, ajouter la farine d'un seul coup et mélanger énergiquement à la spatule pour obtenir une panade.
- 4 Remettre sur feu doux et continuer à mélanger pour dessécher la pâte.
- 5 Quand la pâte se décolle bien des bords, débarrasser dans un saladier.
- 6 Continuer à mélanger pendant 1 min pour faire retomber la température de la pâte.
- 7 Quand la pâte n'est plus brûlante au toucher, incorporer les œufs un à un en mélangeant bien, toujours avec une spatule.
- 8 Verser l'appareil dans une poche sans douille, tendre sur le plan de travail un long morceau de papier film.

- 9 Mettre à chauffer une grande casserole d'eau.
- 10 Inciser la poche en réalisant une ouverture d'environ 1,5 cm de diamètre.
- 11 Coucher sur la longueur du papier film des boudins d'environ 30 cm, les rouler dans le film en gardant le même diamètre.
- 12 Ficeler les extrémités du boudin avec de la ficelle de cuisine. Répéter l'opération pour doubler l'épaisseur de film alimentaire.
- 13 Faire de même avec le reste de l'appareil.
- 14 Pocher ces boudins pendant 40 min dans une eau frémissante.
- 15 En fin de cuisson, sortir les boudins avec l'écumoire. Les débarrasser dans une plaque, les réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

125 g **Farine**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la sauce

25 cl **Jus de veau**
 8 feuille(s) **Sauge**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Verser le bouillon de volaille dans une casserole, mettre à chauffer. Préparer un saladier d'eau et de glaçons ainsi qu'une grande assiette couverte de papier absorbant.
- 2 Éplucher et laver les topinambours à l'eau froide, les réserver dans un saladier en les couvrant bien d'eau froide pour qu'ils ne s'oxydent pas.
- 3 Éplucher les navets boule d'or et les rincer, les réserver sur une assiette.
- 4 Éplucher les salsifis à l'aide d'un économiseur en prenant soin de leur donner une forme fine et bien arrondie.
- 5 Les rincer abondamment à l'eau froide. Avec un couteau éminceur, les tailler en biseaux et les réserver dans un saladier d'eau froide.
- 6 Tailler les topinambours en brunoise et les garder dans le saladier d'eau froide.
- 7 Avec le couteau éminceur, détailler les navets boule d'or en 8 quartiers, puis arrondir légèrement les bords au couteau d'office.
- 8 Cuire tous les légumes oubliés, variété par variété, dans le bouillon de volaille en ébullition. Puis les égoutter et les plonger pendant une trentaine de secondes dans l'eau glacée.
- 9 Pour vérifier la cuisson, goûter les légumes ou les piquer avec la pointe d'un couteau d'office.
- 10 Il faut que les légumes soient cuits tout en étant légèrement croquants.
- 11 Les égoutter sur l'assiette couverte de papier absorbant.
- 12 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 13 Sortir du réfrigérateur les boudins d'appareil à gnocchi et détailler des tranches de 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau d'office. Réserver sur une assiette.

Étape 3

Préparation du jus

- 1 Verser le jus de veau dans une casserole et le faire chauffer sur feu doux.
- 2 Ajouter les feuilles de sauge séchées, laisser infuser.

Étape 4

Cuisson de la viande

- 1 Faire chauffer une cocotte allant au four et ajouter un filet d'huile de tournesol.
- 2 Lorsque l'huile est chaude, saler la viande et la faire dorer de tous les côtés.
- 3 Ajouter le thym et le laurier, enfourner pendant 15 minutes.

Étape 5

Finition de la garniture

- 1 Mettre à chauffer une poêle et un sautoir. Partager la quantité de beurre pour la garniture entre ces deux récipients.
- 2 Quand le beurre de la poêle est moussant, ajouter les tranches de gnocchi et les faire revenir sur feu vif pour les dorer.
- 3 Faire revenir tous les légumes oubliés dans le beurre moussant du sautoir sans coloration.
- 4 Maintenir au chaud.

Étape 6

Finition de la viande

- 1 Sortir la viande du four, l'emballer dans une feuille de papier aluminium et la laisser reposer pendant 15 min sur une grille au chaud.

Étape 7

Finition du jus

- 1 Passer le jus dans une nouvelle casserole à travers une passette. Gouter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.
- 2 Maintenir au chaud.

Étape 8

Dressage

- 1 Dresser harmonieusement les légumes oubliés ainsi que les gnocchi en rond au centre de l'assiette.
- 2 Trancher le veau, le dresser au centre. Saucer l'assiette avec le jus parfumé à la sauge.
- 3 Suivant la saison, décorer les assiettes avec de la sauge fraîche.