



Entrées chaudes à la viande

# Fraise de veau vinaigrette



**2h30**

TEMPS TOTAL

**30 min**

PRÉPARATION

**2h**

CUISON

**0**

REPOS

**407**

CALORIES

## Étape 1

Cuisson de la fraise de veau

- 1 Laver la fraise de veau sous l'eau froide et la mettre dans une cocotte.
- 2 Recouvrir d'eau froide et porter à ébullition.
- 3 Maintenir l'ébullition 5 minute, puis égoutter la fraise de veau à l'aide d'une passoire.
- 4 Remettre la fraise de veau dans la cocotte et recouvrir à nouveau d'eau froide.
- 5 Peler les carottes et piquer l'oignon avec les clous de girofle. Mettre le tout dans la cocotte.
- 6 Ajouter le gros sel, le vinaigre, le bouquet garni et le poivre.
- 7 Porter à ébullition et retirer les impuretés du bouillon avec une écumoire.
- 8 Couvrir la cocotte et faire cuire la fraise de veau pendant 2 heures sur feu doux.

## Étape 2

Préparation de la vinaigrette

- 1 Peler les échalotes, les ciseler et les mettre dans un saladier.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le court-bouillon

600 g **Fraise de veau**  
4 **Carotte(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Bouquet garni**  
1 c. à café **Gros sel**  
2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**  
2 c. à soupe **Vinaigre d'alcool blanc**  
5 grain(s) **Poivre**

### Ingrédients pour la vinaigrette

2 **Echalote(s)**  
5 branche(s) **Persil frisé**  
3 branche(s) **Estragon**  
5 c. à soupe **Huile d'olive**  
3 c. à soupe **Vinaigre de vin**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**2** Ciseler finement le persil et l'estragon. Les ajouter aux échalotes.

**3** Verser l'huile d'olive et le vinaigre de vin, puis saler et poivrer. Mélanger avec une cuillère.

### **Étape 3**

#### Dressage

**1** Egoutter la fraise de veau dans une passoire et la couper en lamelles pendant qu'elle est encore chaude.

**2** Mettre la fraise de veau dans le saladier et mélanger avec la vinaigrette. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

**3** Servir la fraise de veau encore tiède.