Yoni Saada

*Veau*

# Veau confit aux châtaignes, patates douces et épinards

| 8h50 | 50 min | 8h | 0 | 527 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le veau confit**

700 g **Poitrine de veau**
50 g **Crème de marron**
50 cl **Fond brun de veau**
500 g **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Thym**
1 **Poivre vert**

**Ingrédients pour la garniture**

1 **Patate(s) douce(s)**
400 g **Epinard**
120 g **Châtaigne**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

**Étape 1**

## Préparation du veau

1. Préchauffer le four à 140°C (Th.4/5).
2. Eplucher puis ciseler les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Faire chauffer une poêle allant au four avec de l'huile d'olive puis faire colorer le veau sur toutes les faces.
4. Ôter le veau de la poêle à l'aide de pinces de cuisine, réserver sur une assiette.
5. Faire revenir les oignons dans la poêle chaude.
6. Ajouter ensuite la crème de marron, du poivre vert, du thym et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Ajouter le veau. Déglacer avec le fond brun.
8. Enfourner pendant 8 heures.

**Étape 2**

## Préparation des patates douces et des châtaignes

1. Eplucher les patates douces à l'aide d'un économe.
2. Tailler des boules de patate douces à l'aide d'une cuillère parisienne.

3. Porter une casserole d'eau à ébullition, plonger les boules de patates douces.
4. Faire chauffer une poêle avec un peu de jus de cuisson du veau.
5. Confire les châtaignes dans la poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.
6. Planter la lame d'un couteau dans les patates douces pour vérifier la cuisson : si elle pénètre sans résistance, alors elles sont cuites.
7. Egoutter les patates douces dans une passoire, débarrasser les châtaignes et réserver au chaud.

**Étape 3**

## Finition du veau et cuisson des épinards

1. Sortir le veau du four et le laisser tiédir.
2. Faire chauffer une poêle avec une goutte d'eau et de l'huile d'olive. Déposer les épinards pour les faire tomber.
3. Enrouler le veau dans du film alimentaire pour lui donner une forme de boudin, le tailler en tranches à l'aide d'un couteau de chef.
4. Débarrasser les épinards quand ils ont réduits de moitié.

**Étape 4**

## Dressage

1. Faire réchauffer les tranches de veau dans une poêle avec le jus de cuisson si nécessaire.
2. Déposer les tranches dans des assiettes, dresser les boules de patates douces à côté.
3. Dresser harmonieusement les châtaignes confites et les épinards.
4. Napper l'assiette avec le jus de cuisson, servir aussitôt.