

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 économiseur.
- 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.