



Carré de veau aux légumes de saison et sa raviole

Ingrédients

- 200 g de viande (du veau dans cette recette)
- 1 céleri
- 1 carotte
- 1 oignon
- Vin blanc
- 100g de beurre
- 100 g de crème
- Chapelure
- Noix
- Noisettes
- pignons de pin
- amandes
- gingembre
- ½ potiron
- farine de châtaigne
- 15 champignons
- Betteraves
- sucre
- vinaigre
- ail
- cannelle

Viande

- Faire colorer la viande découpée en carré (et réserver le reste pour les ravioles)

Jus

- Mélanger une branche de céleri, une carotte, 1 oignon puis déglacer au vin blanc à sec avec du bouillon de veau (3X2 cuillères à soupe de vin)

Croute

- Mélanger 100g de beurre pommade avec 2 cuillères à soupe de chapelure, mélange torréfiés de noix-noisettes-pignons de pin-amandes, comté + 1 cuillère à soupe de farine de châtaigne
- Étaler le mélange sur environ 2 cm
- Laisser prendre au frigo

Mousseline de potimarron

- Faire bouillir 100g de crème épaisse ou liquide avec du gingembre frais puis réserver
- Mettre ½ potiron non épluché au four sur lit de sel

- Émulsionner au robot le potiron puis ajouter le mélange crème et gingembre

Champignons

- 15 champignons (3 tailles différentes)

Raviole

- Mixer le mélange : reste de veau
- Déglacer au vin rouge
- Pâte : farine de châtaigne

Betteraves

- Mettre du sucre ou cassonade dans la casserole et le faire caraméliser
- Ajouter du vinaigre
- Ajouter un ail entier, cannelle
- Couper 2 petites betteraves entières à la mandoline
- Laisser infuser les betteraves dans le mélange

Dressage



Félicitations à Alexandra, Auriane et Maria !