



# Pavé de Veau Farci aux Olives, Jus au Gingembre et Citron Confit, Poivrades au Xérès et Légumes Confits à l'Huile d'Olive

Recette pour 10 couverts

## Ingrédients

- |                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| • <b>JUS de VEAU LIÉ CHEF®</b>      | <b>60 g</b> |
| • Eau                               | 1 litre     |
| • Longe de veau                     | 1,7 kg      |
| • Farce fine de volaille aux olives | 250 g       |
| • Gingembre                         | 10 g        |
| • Ail                               | 3 gousses   |
| • Echalote                          | 50 g        |
| • Citron confit                     | 50 g        |
| • Artichaut poivrade                | 20 pièces   |
| • Tomate cerise grappe              | 10 pièces   |
| • Mini oignon rouge                 | 5 pièces    |
| • Oignon nouveau                    | 10 pièces   |
| • Vin blanc                         | 10 cl       |
| • Vinaigre de Xérès                 | 5 cl        |
| • Roquette                          | pm          |
| • Thym                              | pm          |
| • Beurre                            | pm          |
| • Huile d'olive                     | pm          |
| • Sel                               | pm          |
| • Poivre                            | pm          |



## Progression de la recette

- Détailler des pavés dans la longe de veau et les farcir avec la farce aux olives.
- Confire les tomates cerise, les oignons rouges et les oignons nouveaux à l'huile d'olive avec une gousse d'ail et une branche de thym.
- Tourner les poivrades, les sauter à l'huile d'olive, ajouter une gousse d'ail, une branche de thym.
- Déglacer avec le vin blanc et le vinaigre de Xérès et réduire de moitié, mouiller avec un peu d'eau et cuire à couvert.
- Sauter les pavés de veau à l'huile d'olive et au beurre avec une gousse d'ail et une branche de thym en prenant soin de les garder rosés.
- Débarrasser et laisser reposer.

## Pavé de Veau Farci aux Olives, Jus au Gingembre et Citron Confit, Poivrades au Xérès et Légumes Confits à l'Huile d'Olive

- Dégraisser partiellement le matériel de cuisson et blondir l'échalote taillée en mirepoix.
- Ajouter le gingembre, le citron confit et mouiller avec le **Jus de Veau Lié CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi.
- Cuire 20 minutes à frémissement.
- Passer au chinois étamine en prenant soin de bien fouler.
- Trancher en trois les pavés de veau.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Terminer les assiettes avec quelques pousses de roquette.

