



Mignon de Veau, Jus Corsé à la Truffe et Riviera de Jeunes Légumes

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Veau Naturel* CHEF®	1 L	Févette	500 g
Echalote	50 g	Pétale de tomate confite	20 pièces
Madère	10 cl	Huile d'olive	10 cl
Truffe	50 g	Beurre	50 g
Filet mignon de veau	2,3 kg	Ail	PM
Asperge (mini)	60 pièces	Thym	PM
Mini carotte	40 pièces	Cébette	PM
Petit pois	500 g		

Déroulé de la recette

- Parer et détailler les filets mignons.
- Blondir à l'huile d'olive les parures de veau.
- Ajouter du beurre, la gousse d'ail en chemise, l'échalote, le thym et laisser colorer quelques minutes.
- Dégraisser partiellement, déglacer le madère, réduire à glace puis mouiller avec le **FONDS DE VEAU Naturel* CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi.
- Laisser cuire à frémissement jusqu'à obtenir la texture et le goût désirés. Passer le jus au chinois étamine.
- Émincer finement la truffe à la mandoline, détailler 80 petits cercles dans les lamelles et réserver.
- Hacher finement les parures et le reste de truffe et l'ajouter dans le jus.
- Cuire les mignons de veau avec un peu d'huile d'olive et de beurre en prenant soin de les garder rosés.
- Cuire séparément chaque légume à l'anglaise.
- Au moment de servir, mélanger l'ensemble des légumes avec un peu d'huile d'olive, ajouter les cercles de truffe, les pétales de tomates confites taillés en 4, un peu de cébette émincée.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.
- Saucer généreusement avec le jus corsé à la truffe.