

Pour 6 personnes :

La viande :

- 50g de beurre noisette
- 1,300 kg de veau
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

Le jus :

- 20g de beurre
- 1 oignon émincé
- 1 cuillère à café de farine
- 25cl d'eau
- 1 café

La garniture :

- 400g de fèves
- 40g de morilles déshydratées
- 1 échalotte
- 30g de beurre
- 1 goutte de vin blanc
- 1 oignon haché finement
- 2 cu. à soupe d'huile tournesol
- 5 petits oignons coupés en 2



Four à 180°C



Préparation 40 min

Cuisson 1 heure

La viande :

Colorer le veau au beurre. Une fois bien marqué, mettre dans un plat et arroser du beurre de cuisson. Ajouter le thym, la gousse d'ail et enfourner 30 minutes à 180°C, selon la taille de la viande.

Le jus court :

Dans la même poêle chaude, mettre le beurre puis l'oignon, la farine et faire colorer. Ajouter l'eau pour récupérer les sucs de la viande puis le café. Laisser réduire et mouiller d'eau à hauteur. Laisser cuire 1 heure à faible ébullition. Filtrer, récupérer le jus.

La garniture :

Cuire les fèves dans une eau salée et faire refroidir. Eplucher, réserver. Réhydrater les morilles dans de l'eau tiède puis les égoutter. Faire suer l'échalotte dans du beurre, ajouter les morilles, déglacer avec le vin blanc et ajouter une cuillère de jus de viande. Laisser cuire 5-6 minutes. Faire colorer l'oignon dans l'huile jusqu'à obtention d'une couleur brune. Eplucher les petits oignons. Les cuire 10 minutes dans un fond d'eau avec une noix de beurre, du sel, du poivre. Les couper en deux et les ajouter aux morilles.

SOLÉNA

5, rue Chaufour
33000 BORDEAUX

MAISON
Burgalières

71 avenue de la Libération
33110 le bouscat