

Veau du Québec, purée de céleri, sauce vierge à la courge, oignons grelots confits à la méditerranéenne |

Recette pour 4 personnes



Description

Belle escalope de veau du Québec, rôtie. avec sa garniture aromatique.

Onctueuse purée de céleri accompagnée d'une sauce gourmande à base de courge et huile d'olive.

L'astuce du chef

La sauce vierge est beaucoup utilisée aussi en été sur des grillades et avec le poisson.

Les garnitures qui la composent peuvent varier suivant chacun.

Ingrédients

Veau de lait du Québec

- 4 Unité(s) Escalope de veau
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Purée de céleri

- 500 Gr Céleri-rave
- 35 Ml Huile de canola
- 150 Gr Oignon blanc
- 50 Gr Beurre
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Sauce vierge à la courge

- 150 Gr Tomates italiennes
- 150 Gr Courge butternut
- 30 Gr Noix de pin
- 100 Ml Huile d'olive
- 50 Gr Échalote française

Oignons grelots

- 100 Gr Oignons grelots surgelés
- 100 Ml Vin blanc
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Feuille(s) Laurier

- 2 Branche(s) Persil
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive
- 0 Baies 3 poivres
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail
- 20 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Préparez votre bouillon de poulet.

Épluchez et coupez en cubes votre boule de céleri-rave.

Épluchez et émincez votre oignon.

Épluchez les gousses d'ail.

Épluchez et coupez en brunoise la courge Butternut (petits cubes).

Veau de lait du Québec

Assaisonnez les escalopes de veau. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez la viande de chaque côté environ une minute.

Laissez-là reposer 2 minutes avant de la servir.

Purée de céleri

Dans une casserole chaude avec de l'huile, saisissez les oignons émincés, ensuite laissez compoter de manière à caraméliser les oignons. Ajoutez les morceaux de céleris, mélangez bien, puis mouillez avec le bouillon de poulet. Laissez cuire 20 minutes environ, puis passez le mélange au blender, ajoutez les cubes de beurre. Rectifiez l'assaisonnement.

Sauce vierge à la courge

Coupez vos tomates en quatre, passez votre lame de couteau sur chaque quartier pour ne garder que la chair. Coupez la chair de tomate en brunoise. Effeuillez le persil, puis ciselez-le, ainsi que la ciboulette. Plongez la brunoise de courge dans l'eau bouillante salée durant 2 minutes. Arrêtez la cuisson en les passant sous l'eau froide glacée. Faites torréfier les pignons de pins dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Mélangez toutes les découpes ensemble, ajoutez l'huile d'olive avec les pignons de pin, ainsi que le vinaigre de balsamique blanc. Assaisonnez la sauce vierge avec la fleur de sel et le poivre noir du moulin.

Oignons grelots

Dans une sauteuse chaude avec de l'huile d'olive et le beurre, faites revenir quelques secondes les oignons, ajoutez l'ail uniquement écrasé. Mouillez avec le vin blanc, ajoutez la feuille de laurier et les branches de thym. Assaisonnez de sel et de poivre, laissez mijoter à feu doux durant 10 minutes à couvert. Retirez le couvercle, et laissez réduire le jus de cuisson, pratiquement à sec. Égouttez les oignons. Dans une poêle chaude avec du beurre, faites revenir les oignons confits juste pour leur apporter une belle coloration. Réservez.

Montage

Placez votre morceau de viande sur une assiette ronde, déposez à côté deux belles cuillères de purée de céleri et les oignons grelots ici et là. Il ne vous reste plus qu'à napper légèrement votre viande de la sauce vierge.

Bon appétit!