

*Veau*

Grenadin de veau de dordogne, farfalles liées au vieux parmesan

**50 min 40 min 10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

500

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour le
grenadin de veau**

640 g **Grenadin(s) de veau**
100 g **Girolle(s)**
1 **Courgette**
250 g **Pâtes Farfalle**
20 **Olives noires**
3 **Radis**
1 **Parmesan**
1 **Jus de veau**
1 botte(s) **Basilic**
1 **Huile d'olive**
1 **Vinaigre de vin blanc**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du grenadin de veau

- 1 Ôter la barde du grenadin et découper en morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Faire chauffer la barde dans un sautoir et déposer la viande à l'aide d'une pince de cuisine. Cuire 5 minutes par face sur feu moyen.
- 3 Laisser reposer à couvert, hors du feu, pendant 5 minutes pour que la chaleur se diffuse de façon homogène dans les morceaux et que les fibres de la viande se détendent.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Faire chauffer un grand volume d'eau dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Laver et tailler la courgette en tranches en biseau avec un couteau éminceur.
- 3 Effeuilier le basilic et le tailler grossièrement.
- 4 Plonger les pâtes dans l'eau bouillante et laisser cuire le

temps indiqué sur le paquet.

- 5 A l'aide d'un couteau d'office, couper la base des pieds des girolles et gratter pour enlever les impuretés.
- 6 Verser du vinaigre dans un saladier d'eau et tremper les girolles dedans quelques instants.
- 7 Recommencer l'opération encore deux fois afin que les girolles soient propres et les égoutter dans une passoire.
- 8 Lorsque les farfalles sont cuites, les égoutter dans une passoire et les placer sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson.
- 9 Faire chauffer une poêle avec l'huile et lorsqu'elle est bien chaude, faire sauter les girolles une première fois durant une minute et les égoutter dans une passoire.
- 10 Remettre les champignons dans la poêle et les faire revenir avec de l'huile d'olive, les farfalles, les olives et la courgette.
- 11 Déglacer avec du jus de veau à l'aide d'une cuillère en bois puis ajouter le basilic.

Étape 3

Dressage

- 1 Trancher les radis en fines lamelles et tailler des copeaux de parmesan à l'aide d'un économiseur. Réserver sur une assiette.
- 2 Déposer le grenadin au centre d'une assiette creuse et dresser harmonieusement la garniture autour.
- 3 Disposer les lamelles de radis et les copeaux de parmesan. Assaisonner de fleur de sel.
- 4 Décorer éventuellement avec de jolies feuilles de basilic vert et de basilic rouge. Servir chaud avec le jus de veau dans une saucière.