

Distillerie du Centre
Plat



**Côte de veau rôtie à la liqueur
de châtaignes, potée de légumes,
émulsion à la châtaigne**



Par Pascal ROBERT
PAROLES DE CHEF
17 Place de La République
87000 LIMOGES
www.parolesdechef.com

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g Côte de veau parée ou 4 pièces
- 20 cl Liqueur de châtaignes
- 20 cl Fond de veau
- 8 Carottes fanes
- 8 Mini poireaux
- 300 g Choux de Bruxelles
- 2 Navets ronds
- 500 g Châtaignes en bocal ou sous vide
- 150 g Poitrine fumée
- 1 litre Bouillon de volaille
- Sel, poivre q.s.
- Beurre q.s.
- Lécithine de soja
- Huile d'olive q.s.

Progression

- éplucher les carottes fanes et les blanchir, rafraichir à l'eau glacée, égoutter
- nettoyer et parer les poireaux et les blanchir, rafraichir à l'eau glacée, égoutter
- effeuiller les choux de Bruxelles et les blanchir, rafraichir à l'eau glacée, égoutter
- détailler les navets en quartiers de lune, blanchir et les rafraichir à l'eau glacée, égoutter
- trancher la poitrine fumée à 1,5 mm d'épaisseur et sécher au four entre 2 feuilles de silpat à 160° pendant 10 min
- concasser 4 à 5 pièces de châtaignes et réserver
- cuire les autres châtaignes dans le bouillon de volaille pendant 15 min et laisser reposer, passer au chinois, ajouter la lécithine de soja et émulsionner
- dans un sautoir, faire chauffer de l'huile d'olive et du beurre ; lorsque le beurre est mousseux déposer les côtes de veau pour les cuire, les tourner pendant la cuisson et les arroser de matière grasse, cuire 8 à 10 min et réserver, dégraisser le sautoir et déglacer avec la liqueur de châtaignes, faire réduire de 4/5 du volume et mouiller avec le fond de veau, réduire à nouveau de la moitié du volume, saler et poivrer, monter la sauce au beurre et passer au chinois
- réchauffer les légumes dans du beurre

Dressage

- dresser harmonieusement les légumes, déposer une noix de ris de veau à coté, mettre un cordon de sauce à la liqueur de châtaignes et une cuillère d'émulsion à la châtaigne sur les côtes de veau.