



© vrai studio @vrai.studio.fr

ACCORDS

ENTRÉES

- Foie gras poêlé, réduction de fruits rouges et pain brioché
- Salade de gésiers
- Raviolis de canard confit, jus réduit au ratafia rosé
- Terrine de porc et myrthes

POISSONS

- Langoustines grillées, coulis de betterave et baies roses
- Harengs grillés
- Saumon mi-cuit, mousseline de carottes au cumin
- Pavé de cabillaud rôti, jus au vin rouge et échalotes confites

VIANDES

- Bœuf bourgignon
- Filet de biche aux aïelles
- Saucisse de Toulouse aux myrtilles et échalotes
- Paupiettes de veau cranberries

ACCOMPAGNEMENTS

- Gnocchis à la patate douce et sauce au vin rouge réduit
- Betteraves rôties au four
- Boulgour tiède aux légumes rôtis, grenade
- Carottes rôties thym miel

FROMAGES

- Fourme d'Ambert
- Maroilles

DESSERTS

- Crumble de fruits rouges et amandes grillées
- Pavlova cerise, cassis et violette
- Poire pochée au vin rouge et épices douces
- Tarte sablée aux prunes rôties et poivre long

LES PAUPIETTES DE VEAU CRANBERRIES ET POMMES

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 paupiettes de veau
- 1 oignon
- 2 pommes fermes (Reinette ou Boskoop)
- 2 c. à s. d'huile neutre
- 30 g de beurre
- 15 cl de vin blanc sec
- 25 cl de fond de veau
- 60 g de cranberries séchées
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel fin
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Saler et poivrer les paupiettes.
- 2 Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte à feu moyen.
- 3 Faire dorer les paupiettes sur toutes les faces, puis les retirer et réserver.
- 4 Ajouter l'oignon finement ciselé dans la cocotte et le faire suer doucement sans coloration.
- 5 Déglacer avec le vin blanc en grattant les sucs.
- 6 Ajouter le fond de veau, le thym, le laurier et les cranberries.
- 7 Remettre les paupiettes dans la cocotte, couvrir partiellement et porter à léger frémissement.
- 8 Laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes.
- 9 Éplucher les pommes, les couper en quartiers puis en gros dés et les ajouter dans la cocotte.
- 10 Poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la viande soit fondante et les pommes tendres mais encore en tenue.
- 11 Retirer les paupiettes, laisser réduire la sauce si nécessaire, puis rectifier l'assaisonnement.
- 12 Remettre les paupiettes dans la sauce afin de bien les enrober.

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre, polenta crémeuse ou pommes vapeur.