

*La recette vedette*



En collaboration avec :



**SAO** RESTAURATION

## Pavé de Veau de lait du Québec en fricassée d'automne

Rendement : 1 portion  
Préparation : 5 minutes  
Cuisson : 15 minutes  
Exécution : Facile  
Coût par portion : 6,40 \$/portion

### **Ingrédients :**

1 pavé de Veau de lait du Québec (environ 145 g)  
1 pomme de terre jaune Yukon Gold  
100 ml de cidre Blanc de Pomme (*CasaBreton*)  
5 ml de miel (*Le Miel d'Émilie*)  
5 g de mélange de champignons forestiers (*Finesse Boisée*)  
1 g de piment d'Espelette  
100 g de bébés épinards  
5 g d'amandes (*Amandes du Québec*)  
Sel et poivre  
Huile d'olive  
Beurre

### **Préparation :**

- Mettre les champignons dans l'eau 20 minutes pour les réhydrater, bien égoutter. Conserver l'eau.
- Sauter le pavé de veau au beurre, 60 °C à cœur.
- Laisser reposer 5 minutes.
- Couper la pomme de terre en gros cubes.
- Cuire la pomme de terre et les champignons dans le cidre de pomme et 100 ml d'eau de trempage des champignons et y ajouter le miel.
- Y ajouter le piment d'Espelette, le sel et le poivre.
- Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et réduire jusqu'à sec.
- Tailler le pavé de veau de la même grosseur que les pommes de terre.
- Les ajouter aux pommes de terre et champignons quelques minutes.
- Saupoudrer d'amandes.
- Déposer sur les bébés épinards légèrement sautés à l'huile d'olive.

### **Accord vins et mets suggéré**

Vin blanc : Le Bonheur simonsberg-stellenbosh 2010  
chardonnay, Afrique

Vin rouge : Terre à Terre 2009, corbières a.c., France



Échangez  
Partagez  
Rencontrez

[www.restaurateurs.ca](http://www.restaurateurs.ca)