

Grenadin de veau en croûte de fruits secs, jus au Cointreau

• Nombre de personnes : 4 personnes • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 30 mn • Temps de cuisson : 15 mn



RESTAURANT LE DIFFEN
Lac de Maine – 49000 ANGERS

Ingrédients :

Pour la croûte de fruits secs :

- 15 g Poudre d'amande
- 15 g Chapelure de pain
- 40 g Beurre doux
- 30 g Pruneaux dénoyautés
- 30 g Dattes dénoyautées
- 30 g Abricots secs
- 30 g Figses sèches

- 4 cl Cointreau
- 40 g Beurre doux
- Sel fin – Poivre (Quantité suffisante)
- 2 cl Huile d'arachide
- 4 cl Vin blanc sec

Pour le jus au Cointreau et la cuisson des grenadins

- 10 g (1 C/S) Jus de veau déshydraté
- 20 g : Echalote hachée



Préparation :

Croûte de fruits secs (Peut être réalisée la veille) :

- Couper les fruits secs en petits morceaux de 1 cm de côté après les avoir dénoyautés. Mélanger l'ensemble avec le beurre pommade, la poudre d'amande et la chapelure dans un saladier.
- A l'aide d'une feuille de film alimentaire, former un boudin assez large avec cette croûte de fruits secs puis rangez-la au réfrigérateur et laissez durcir pendant 2 à 3 heures.
- Assaisonner les grenadins de veau de sel et poivre des 2 côtés, puis les faire saisir dans une poêle avec un peu d'huile d'arachide et beurre frais sur les

deux faces. Les poser dans une plaque à rôtir et disposer sur chaque grenadin un tranche de 2 cl de croûte de fruits secs. Mettre à cuire dans un four ventilé à 180° pendant 10 mn sans les tourner.

- Pendant la cuisson des grenadins, confectionner le jus. Pour cela, faire suer, dans la poêle des grenadins, l'échalote hachée quelques secondes sans coloration. Ajouter le vin blanc, puis réduire de moitié. Mouiller avec le jus de veau, réduire de nouveau de moitié, ajouter le Cointreau. Assaisonner de sel et poivre et ajouter quelques noisettes de beurre en fouettant.
- Servir avec les grenadins de veau et accompagner de garnitures variées.

Conseil du Sommelier

Grâce à la croûte de fruits secs, on osera un mariage avec un Coteaux du Layon Faye d'Anjou. Le moelleux du vin répondra à la croûte de fruits secs et la concentration de ses fruits mûrs rebondira sur les notes d'écorces d'oranges confites.

Astuce du Chef

Cuire la viande rosée avant de passer à table puis la laisser reposer 10 mn dans un endroit tiède. Remettre au four quelques minutes avant de servir.