

# Moelleux de veau à l'acidulé et au miel mille fleurs

• Nombre de personnes : 6 personnes • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 30 mn • Temps de cuisson : 30 mn



RESTAURANT AU RELAIS D'ANJOU  
62 avenue d'Angers – 49430 DURTAL

## Ingrédients :

- 1 kg Filet de veau
- 4 ou 5 tranches de jambon d'Auvergne
- 1 c/s Miel d'Anjou mille fleurs
- Fond de veau
- Citron, vinaigre de vin, sel et poivre
- Noisette de beurre



## Préparation :

- Enrouler le filet de veau avec le jambon fumé.
- Saler, poivrer et le faire revenir avec une noisette de beurre.
- Déglacer au miel ; laisser brunir et mettre un filet de citron et un filet de vinaigre.
- Couvrir à moitié de fond de veau.
- Mettre en réduction 30 minutes.
- Sur l'assiette, couper de fines tranches et les présenter en forme d'éventail.
- Napper de la sauce au miel.
- Servir avec des petites carottes vichy et des pommes de terre Macaire.

## Conseil du Sommelier

Un Chinon fruité, alliant la souplesse du vin à la force du Chinon.

## Astuce du Chef

Avant de mapper, ajouter une noisette de beurre à la sauce pour la rendre brillante et onctueuse.