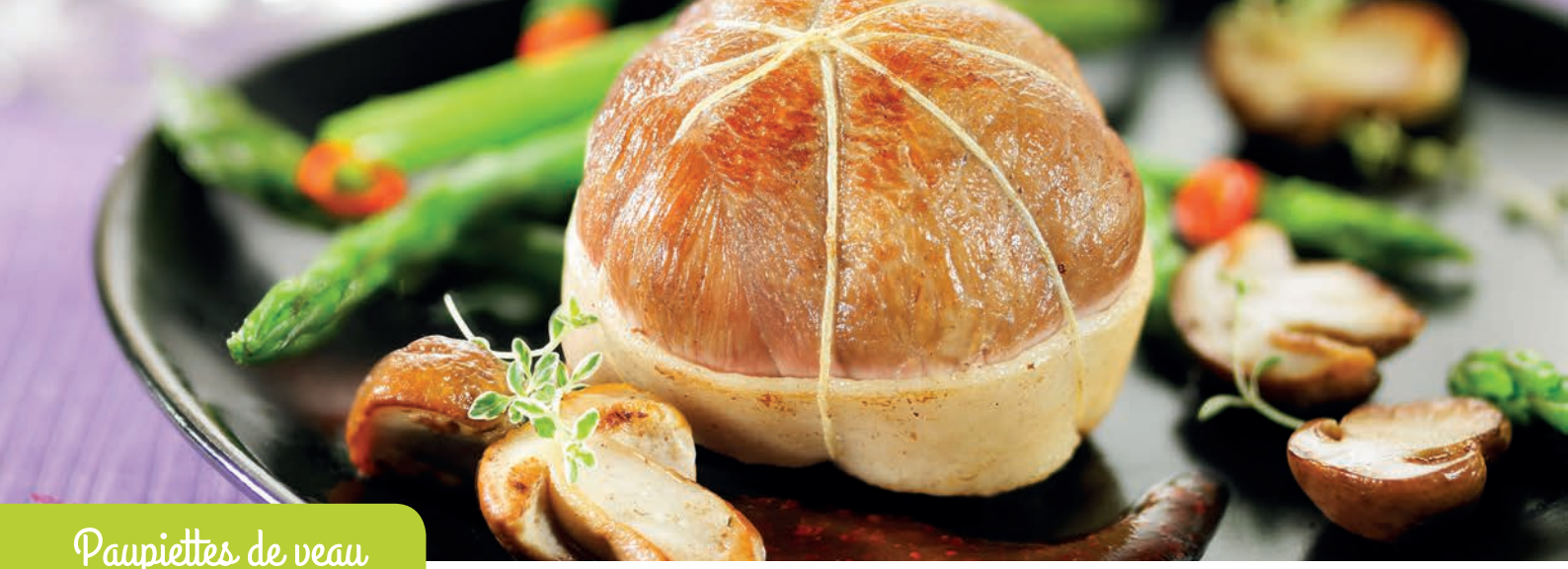
Tendriade
Le Veau
Les recettes
de veau à mijoter !



Paupiettes de veau aux Cèpes et Asperges vertes

6 pers. | 25 min. | 75 min.

Ingrédients

6 paupiettes de veau Tendriade
2 échalotes
20 cl Vin blanc sucré
2 c. à café de fond de veau
2 gousses d'ail
3 feuilles de laurier
une botte d'asperges vertes
des pignons de pin
de l'huile d'olive ou du beurre
2 cuillères à soupe de fleurs de thym

Préparation

Emincer les échalotes et l'oignon et les faire revenir dans l'huile d'olive, les déglacer avec 10 cl de vin blanc sucré, incorporer les paupiettes et les faire revenir pendant 15 min en les retournant. Puis incorporer le cèpes et les faire revenir.
Une fois les cèpes cuitent, verser le reste du vin blanc et mettre 25 cl d'eau, le fond de veau, le thym, le laurier, les gousses d'ail entières, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure à feu doux en remuant de temps en temps.
Couper le pied des asperges. Les couper en morceaux, mettre les têtes de côté. Faites sauter les morceaux d'asperges pendant 5 – 6 min. dans le beurre ou l'huile d'olive. Ajouter les têtes, pour 5 minutes supplémentaires. Au dernier moment, ajouter les pignons de pin. Laisser 1-2 minutes, et servir immédiatement.

Paupiettes de veau à la paysanne

6 pers.

10 min.

30 min.

Ingrédients

6 paupiettes de veau Tendriade
100g de lardons fumés
100g de petits oignons
150g de champignons de Paris
1 feuille de laurier
1 noix de beurre

Préparation

Dans une cocotte, faites revenir les lardons.
Ajoutez les paupiettes et les petits oignons entiers épluchés puis les champignons et poursuivez 2 à 3 minutes en remuant régulièrement.
Ajoutez 2 verres d'eau et la feuille de laurier.
Laissez mijoter 30 minutes à feu doux.

Rôti de veau farci nature aux pommes et aux pruneaux

4 pers. | 10 min. | 70 min.

Ingrédients

1 rôti de veau farci Tendriade
2 pommes
2 oignons
1 dizaine de pruneaux dénoyautés
2 cuillères à soupe de fond de veau

Préparation

Pelez et émincez les oignons.
En cocotte, faire revenir les oignons dans du beurre.
Posez le rôti de veau farci sur les oignons et faites-le dorer.
Pendant ce temps, pelez, épépinez et découpez en lamelles les pommes.
Ajoutez-les dans la cocotte, puis incorporez les pruneaux à la préparation.
Délayez le fond de veau dans 20 cl d'eau.
Versez le liquide dans la sautéuse.
Couvrez et laissez cuire environ 1h10.

Rôti de veau à l'orange

4 pers.

10 min.

45 min.

Ingrédients

1 rôti de veau Tendriade
25cl de bouillon de volaille
1 oignon blanc
4 c. à soupe de miel
3 grosses oranges
sel et poivre
1 noisette de beurre

Préparation

Dans une cocotte, faire fondre un peu de beurre. A feu vif, dorez le rôti de veau de chaque côté, puis ajoutez l'oignon. Versez le bouillon de volaille, le miel, le sel, le poivre et laissez cuire 20 min. à couvert. et à feu doux. Ajouter alors le jus des 3 oranges et le zeste d'une orange et laissez cuire encore 20 min.
Sortez la viande et maintenez-la au chaud dans un papier d'aluminium pendant que vous faites réduire la sauce 3-4 min. à feu vif.

Le sauté de veau Marengo

4 pers.

20 min.

95 min.

Ingrédients

1 barquette de veau spécial Blanquettes/ sautés Tendriade
1 oignon et 1 gousse d'ail
4 tomates (ou à défaut 1 boite de tomates pelées)
250g de Champignons
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de farine
15 cl de vin blanc sec
15 cl de bouillon de volaille
1 bouquet garni
sel et poivre du moulin

Préparation

Peler et hacher l'oignon et l'ail. Ébouillanter les tomates, les peler, les couper en 4 et les égrener. Nettoyer les champignons. Réserver.
Dans une cocotte, mettre l'huile et faire dorer la viande; puis ajouter l'oignon, la farine. Saler, poivrer, mélanger et laisser dorer quelques minutes. Ajouter le vin et le bouillon ; amener à ébullition, ajouter les tomates, le bouquet garni et l'ail. Couvrir et laisser cuire 1h15. Ajouter les champignons 15 min. avant la fin de la cuisson.
En fin de cuisson, réserver les morceaux de viande au chaud et réduire le jus de cuisson, pendant 5 à 10 min., en remuant afin qu'il n'attache pas. Rectifier l'assaisonnement. Remettre la viande.

La vraie recette de la blanquette de veau

4 pers.

30 min.

120 min.

Ingrédients

1 barquette de veau spécial Blanquettes/ Sautés Tendriade
4 carottes
2 petites branches de céleri
Une dizaine de petits oignons jaunes
200g de champignons
1 feuille de laurier
3 branches de thym
2 jaunes d'œuf
40g de beurre
35g de farine
100ml de lait entier (ou de crème fraîche)
1 gros oignon
1 clou de girofle
1/2 jus de citron
Sel et poivre

Préparation

Frotter les morceaux de veau avec le citron pour qu'il reste bien blanc, et les mettre dans une casserole. Couvrir d'eau froide, porter à ébullition. Écumer au fur et à mesure puis y ajouter les petits oignons, les carottes épluchées et coupées en 4, le thym, le laurier, le céleri branche, le poivre, l'oignon piqué du clou de girofle et faire cuire 1h30. Pour s'assurer de la juste cuisson de la viande, il suffit de la pincer entre les doigts pour s'assurer qu'elle se désagrège aisément.
Une fois la viande cuite, égoutter et réserver le bouillon de cuisson. Dans une casserole, mélanger à feu doux le beurre et la farine. Quand le mélange mousse, ajouter 1/2 litre de bouillon de cuisson de la viande. Laisser cuire cette sauce à feu doux pendant 20 min., puis la lier en suivant rigoureusement les prescriptions suivantes:
Mettre dans un bol les jaunes d'oeuf et le lait ou la crème fraîche, délayer avec un fouet. Puis verser ce mélange dans la préparation de sauce en battant énergiquement. La goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Le verser sur la viande, ajouter à celle-ci les champignons cuits à part et laisser mijoter le tout. Servez avec du riz.

Osso buco de veau à l'italienne

4 pers.

20 min.

80 min.

Ingrédients

4 tranches de jarret de veau
1 cuillère à soupe de curcuma
2 gousses d'ail
2 oignons
8 fonds d'artichauts surgelés
100 g de petits pois surgelés
coriandre
huile
sel et poivre

Préparation

Ebouillanter les tomates quelques secondes, les éplucher et les couper en deux. Enlever les pépins puis concasser la chair. Eplucher puis hacher l'oignon et l'ail. Nettoyer le céleri et le couper en petits dés.
Verser la farine dans une assiette creuse et y retourner les tranches d'osso bucco.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et y mettre à dorer les tranches d'osso bucco. Réserver la viande puis faire revenir les oignons et le céleri dans la même cocotte 5 minutes en mélangeant.
Remettre les morceaux d'osso bucco sur les légumes, ajouter les tomates et le vin blanc puis mélanger.
Laver l'orange et prélever les zestes, les ajouter à la préparation avec le thym, le laurier, du sel et du poivre, puis verser un peu d'eau jusqu'à hauteur de la viande.
Couvrir la cocotte et laisser mijoter à feu très doux pendant 1 h 30 en remuant de temps en temps.
Servir l'osso bucco avec des tagliatelles.

Le sauté de veau au citron

4 pers.

20 min.

120 min.

Ingrédients

1 barquette de veau spécial Blanquettes/ sautés Tendriade
3 citrons
3 oignons
2 gousses d'ail
2 carottes
3 tomates (ou à défaut 1 boite de tomates pelées)
1 bouquet garni et du persil
70g de beurre
5 c. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Préparation

Faire revenir dans une cocotte 20g de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile. Émincer les oignons et les faire blondir tout doucement. Lorsqu'ils commencent à fondre, mettre les carottes épluchées et coupées en rondelles. Remuer pendant 10 min., toujours à feu doux. Ajouter les tomates pelées et épépinées, l'ail, le bouquet garni.
Saler et poivrer les morceaux de veau puis rouler-les dans la farine. Dans une sauteuse, à part, faire dorer 30g de beurre et 3 cuillères à soupe d'huile et les morceaux de veau farinés.
Lorsqu'ils sont dorés, les verser dans la cocotte et ajouter le jus des citrons. Couvrir. Laisser cuire à feu doux, pendant 1h40. Vérifier la cuisson, si le mélange vous semble sec, ajouter un peu d'eau bouillante et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Tendriade
Le Veau

Retrouvez toutes les recettes sur www.tendriade.fr