



RECETTES
de *Fêtes*





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 c. 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 sauteuse.
- Couvrez et laissez cuire environ 1h10.



Côte de veau aux amandes et sauce basilic

 4
pers.

 5
min

 5
min

INGRÉDIENTS ✨

- 4 côtes de veau Tendriade
- 400 g d'amandes effilées
- 1 sachet de basilic en poudre
- 30 g de beurre
- 100 g de crème fraîche
- Sel et poivre

PRÉPARATION ✨

- Dans une poêle, faites griller les amandes 5 min à feu doux avec 30 g de beurre.
- Salez et poivrez les côtes de veau. Saisissez-les 1 minute sur chaque face, laissez cuire à feu doux pendant 4 min, puis réservez les côtes.
- Déglacez avec la crème fraîche, rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez le basilic et les amandes.
- Nappez les côtes de sauce et servez avec des tagliatelles.

Carré de veau au pain d'épices et ses poires pochées

7
pers.

25
min

135
min

INGRÉDIENTS ✨

- 1 carré de veau Tendriade
- 1 poire par personne
- 2 verres de vin rouge
- 1 verre de sirop de cassis
- 1 tranche de pain d'épice par personne
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 1 feuille de sauge
- 1 c. à soupe de miel
- Sel, Poivre
- Mélange 4 épices
- 2 échalotes

PRÉPARATION ✨

- Cuisson du Rôti : Saupoudrez le rôti d'un mélange 4 épices, déposez-y la feuille de sauge puis enfournez le rôti à 200°C dans un four préchauffé. Après 10 min, arrosez le rôti d'un grand verre d'eau puis baissez la température à 180°C et laissez cuire pendant 1h20.
- Préparation des poires pochées : Mélangez 1 verre de sirop de cassis avec 2 verres de vin rouge puis trempez-y pendant 15 min les poires préalablement épluchées.
- Préparation des tuiles de pain d'épices : Poêlez de fines tranches de pain d'épices dans du beurre. Pour obtenir une forme de tuile, passez-les délicatement sous le rouleau à pâtisserie afin qu'elles épousent sa forme arrondie, puis laissez-les reposer sur le rouleau. Une fois durcies, vous pouvez y déposer de fines tranches de poire pochée.
- Préparation de la sauce : Coupez les échalotes puis faites-les réduire dans une poêle avec le vinaigre pendant 15 min. En fin de cuisson, ajoutez une cuillère à soupe de miel. Une fois le rôti cuit, badigeonnez-le de cette sauce aigre-douce.

Rôti de veau à l'orange



4
pers.



10
min



45
min

INGRÉDIENTS ✨

- 1 rôti de veau Tendriade
- 25 cl 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, faites 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 puis à feu doux.
- Ajoutez 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 du papier d'aluminium pendant que vous faites réduire la sauce 3-4 min à feu vif.



Tartare de veau au citron vert



4
pers.



15
min



0
min

INGRÉDIENTS ✨

- 4 escalopes de veau Tendriade
- 1 citron vert
- 2 oignons rouges
- 2 c. à soupe de câpres
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe d'huile d'olives
- sel et poivre

PRÉPARATION ✨

- Hachez finement les escalopes au couteau. Épluchez et détaillez les oignons.
- Coupez les câpres en deux, mélangez-les avec les oignons et la viande de veau.
- Prélevez quelques zestes du citron vert avant de le presser.
- Ajoutez le jus et les zestes à la préparation, puis assaisonnez à votre goût. C'est prêt !



Ris de veau et sa sauce aux morilles



2
pers.



20
min



11
min

INGRÉDIENTS ✨

- 1 barquette de Ris de veau
- 1 échalotte 30 g de morilles
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème
- 15 cl de Cognac
- sel poivre

PRÉPARATION ✨

- Faites blanchir le ris de veau 8 min dans de l'eau bouillante. Puis épluchez la fine peau superficielle du ris de veau (facultatif). Emincez le ris de veau en dés puis faites-les revenir 2-3 min à la poêle dans une noix de beurre.
- Pour faire la sauce aux morilles :
Dans une casserole, faites dorer à feu vif des échalottes émincées dans du beurre, ajoutez le cognac, le sel et le poivre. Laissez réduire avant d'ajouter la crème et les morilles entières ou émincées. Laissez infuser 5 min à feu très doux.



Pour plus d'idées recettes,
rejoignez-nous sur notre page Facebook  @Tendriade.Officiel