

# Ventre de veau à l'Ancienne

## BON D'ÉCONOMAT :

Éléments pour 8 portions		
Désignation	Unité	Quantité
Éléments de base		
- Pied de veau	pièce	1
- Ventre de veau	kg	3
Éléments pour la confection du fond blanc de veau 2 litres		
- Os de veau	kg	2
- Carottes	kg	0,1
- Poireaux	kg	0,2
- Oignons	kg	0,2
- Branche de céleri	kg	0,2
- Ail	kg	0,050
- Bouquet garni	pièce	1
- Clous de girofle	pièce	3
- Eau	L	3
Préparation du fond voir fiche technique Réduction du fond à 2 litres		
Composition de la sauce		
- Vin blanc sec	L	0,75
- Fond de veau	L	2
ou	- aillet (à la saison)	g 8 à 10 pieds (suivant grosseur)
	- Ail	50 80
	- Persil	g 50
Garniture aromatique pour la sauce		
- carotte	g	100
- Oignon	g	50
- Echalote	g	25
- Clous de girofle	pièce	4
- Vin blanc sec	L	0,75
- Poivre gris en grains	g	10
- Bouquet garni		
Assaisonnement		
- Sel fin		
- Poivre du moulin		P.M *

\* pour mémoire

## **Technique et organisation du travail :**

- 1er - Préparer la garniture aromatique pour le fond.
- 2e - Préparer le fond.
- 3e - Préparer la garniture aromatique pour la sauce et la réserver dans un bas à cuisson.
- 4e - Dégraisser le ventre de veau
- 5e - Blanchir le ventre de veau dans l'eau bouillante 3 minutes
- 6e - Couper en dés les morceaux trop gros
- 7e - Couper le pied en morceaux, le réserver dans un « bas à cuisson »
- 8e - Installer au fond de la cocotte le pied avec la garniture aromatique
- 9e - Couvrir avec le ventre de veau puis mouiller avec le vin blanc et les deux litres de fond
- 10e - Assaisonner
- 11e - Ajouter l'ail et le persil haché
- 12e - Porter à ébullition, régler et cuire au moins 3 heures 30.

Après cuisson :

- 1er - Egoutter les pieds et la garniture aromatique
- 2e - Désosser le pied de veau, le couper en morceaux.
- 3e - Extraire le jus des aromates.
- 4e - Remettre le tout en cocotte.
- 5e - Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- 6e - Dresser sur assiette ou dans un ramequin en terre cuite avec pommes vapeur.

### 1) Préparer les aromates

- Éplucher, laver, tailler les différents légumes en mirepoix, carottes, poireaux, oignons, concasser les tomates sans les monder, écraser l'ail, composer le bouquet garni avec branche de céleri et persil, les queues des champignons. Ciseler les échalotes, escaloper les têtes des champignons et les citronner légèrement pour éviter qu'elles noircissent, les cuire avec une noisette de beurre 10 minutes les réserver pour la sauce.

### 2) Réaliser un fond brun

Concasser les os puis les faire revenir dans une plaque à rôtir jusqu'à coloration prononcée, ajouter la garniture aromatique, carottes, oignon, faire suer une dizaine de minutes, débarrasser le tout dans un rond d'eau, dégraisser la plaque puis déglacer avec le vin blanc, laisser évaporer quelques minutes pour éliminer l'acidité du vin, verser le déglacage sur les os, mouiller avec l'eau, porter à ébullition, dégraisser, écumer soigneusement, ajouter le reste de garniture (poireaux, ail, queues des champignons, tomates le bouquet garni et les clous de girofle) régler et cuire par frémissement environ 4 heures. Dépouiller, écumer, dégraisser aussi souvent que nécessaire.

En fin de cuisson passer le fond au chinois (si le fond est utilisé immédiatement on peut le fouler, dans le cas contraire il faut éviter de laisser passer les impuretés qui sont fermentescibles et qui accélèreraient la dégradation du milieu).

### 3) Préparer la viande de porc

- Désosser la viande, dégraisser, dénervé soigneusement, couper des cubes réguliers de 4 à 5 cm.

### 4) Confectionner le sauté de porc.

- Dans une sauteuse faire revenir (dans beurre et huile) les morceaux de viande jusqu'à coloration (cuisson par concentration) ajouter l'échalote ciselée, singer, laisser colorer puis mouiller avec le fond environ  $\frac{3}{4}$  de litre et le jus des champignons (cuisson par expansion), porter à ébullition goûter et rectifier l'assaisonnement, régler et cuire doucement environ 40 minutes.

### 5) Finition de la sauce

- Vérifier la cuisson de la viande, la retirer de la sauce, la réserver dans un plat.
- Ajouter les champignons de Paris escalopés,
- Lier avec la crème fraîche,
- Cuire sans ébullition 5 minutes,
- Goûter,
- Napper les morceaux de viande
- Décorer avec des fleurons et persil haché.