

GRENADINS DE VEAU AU GENIÈVRE

Ingrédients pour 4 personnes

4 grenadins taillés dans le filet ou la noix
40 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
400 g de crème fraîche
6 cl de genièvre de Houlle ou de Loos
20 grains de genièvre écrasés
10 cl de fond de veau

Ustensiles

Un sautoir
Une casserole
Une planche à découpe en polyéthylène
Un couteau d'office
Un chinois
Un fouet
4 assiettes bien "chaudes"

Demander à votre boucher de vous préparer 4 grenadins de veau de 2 cm d'épaisseur dans le filet ou la noix.

La veille de cette recette, mettre la crème fraîche et les grains de genièvre écrasés dans une casserole et porter le tout à ébullition. Retirer du feu et verser cette préparation dans un bol. Recouvrir d'un papier film et mettre à infuser au froid jusqu'au lendemain.

Mettre 4 assiettes dans un four réglé à 70/80°.

Dans un sautoir, faire fondre les 40 g de beurre et les 3 cl d'huile d'arachide. Porter ce mélange beurre/huile à feu vif ce mélange. Y faire revenir les grenadins pendant 30 secondes sur chaque face. Baisser le feu et continuer la cuisson pendant 2 minutes de chaque côté (*ou moins, si vous aimez le veau rosé*). Réserver vos grenadins dans un plat tenu au chaud dans le four. Débarrasser la graisse du sautoir et le déglacer avec le genièvre de Houlle ou de Loos. Ajouter ensuite la crème fraîche infusée aux baies de genièvre ainsi que le fond de veau. Laisser cuire à petite ébullition pendant 5 minutes environ. Arrêter la cuisson dès que la sauce devient onctueuse. La passer au chinois et la garder au chaud (*pas trop longtemps quand même*), jusqu'à son utilisation.

Présentation :

Disposer chaque grenadin de veau dans une assiette bien chaude et napper chacun d'eux de sauce au genièvre. Vous pouvez accompagner ce plat de pâtes fraîches ou d'une simple tombée d'épinards revenus au beurre.

Vin suggéré : un Chinon non boisé issu de jeunes vignes ou un Touraine Côt feront très bien l'affaire. Mais pourquoi pas un rare Meursault rouge, voir un vin blanc de cépage Chardonnay non boisé.