

Le Veau

✂ 4 PERSONNES

FRÉDÉRIC SIMONIN
Meilleur Ouvrier de France
Chef Étoilé au Guide Michelin

Frédéric Simonin



INGRÉDIENTS

1. FARCE COUSSINET DE BLETTE

15 cl	Jus de Veau Lié Knorr® Professional
¼	Botte de persil plat ciselé très fin
60 gr	Farce fine de veau pour lier
PM	Fleur de thym ciselée très fin
25 gr	Poudre de noisette
300 gr	Brunoise de carotte taillée en Matignon et suée
PM	Piment d'Espelette
150 gr	Oignon taillé en Matignon et sué
100 gr	Poitrine de porc fumée taillée en dés
50 gr	Purée d'ail confite
80 gr	Vert de blette sauté

2. CONDIMENT D'AIL NOIR

25 gr	Ail noir d'Aomori épluché
4 cl	Vinaigre balsamique
PM	Poivre
20 gr	Poudre d'amande
PM	Xanthane

3. VINAIGRETTE POUR LE VEAU

PM	Vinaigre balsamique saporoso
6 cl	Huile d'olive des Baux-de-Provence
10 gr	Câpres lilliputiennes
3 branches	Cerfeuil concassé
25 gr	Crouçons de pain

4. VEAU ET CUISSON

6 cl	Huile d'olive
25 gr	Beurre demi-sel
20 gr	Ail
1 branche	Thym
PM	Poivre noir
3 feuilles	Sauge



RECETTE

PRÉPARATION DES COUSSINETS DE BLETTE

1. Mélanger le persil, la farce fine de veau, la fleur de thym, la poudre de noisette, la brunoise de carotte, le piment d'Espelette, l'oignon, la poitrine de porc, la purée d'ail confite et le vert de blette sauté.
2. Former des coussinets avec cette farce et les envelopper dans des feuilles de blette blanchies.
3. Réchauffer les coussinets à la vapeur à 82°C, puis **les glacer** avec du Jus de Veau Lié Knorr® Professional et du beurre.

PRÉPARATION DU CONDIMENT D'AIL NOIR

1. Mixer l'ail noir avec un peu d'eau chaude et du vinaigre balsamique.
2. Ajouter du poivre et de la poudre d'amande, puis mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
3. Ajouter une pointe de xanthane et passer au tamis fin. Conserver en pipette.

PRÉPARATION DE LA VINAIGRETTE POUR LE VEAU

1. Mélanger le vinaigre balsamique saporoso, l'huile d'olive des Baux-de-Provence, les câpres lilliputiennes, le cerfeuil concassé et les crouçons de pain.

CUISSON DU VEAU

1. Ficeler légèrement les côtes de veau.
2. **Colorer** la viande de chaque côté dans une cocotte en fonte avec de l'huile d'olive.
3. Ajouter du beurre demi-sel, de l'ail, du thym, du poivre noir et de la sauge. **Bien colorer et arroser** la viande.
4. Cuire pendant 12 minutes, puis **laisser reposer** pendant le même temps.
5. À l'envoi, tailler en beaux morceaux épais et réguliers.

DRESSAGE

1. Disposer les morceaux de veau sur les assiettes.
2. Ajouter les coussinets de blette, les pommes croustillantes et les feuilles de capucine en supplément.
3. **Napper** le veau avec la vinaigrette aux câpres et balsamique.
4. Ajouter quelques touches de condiment d'ail noir.

Knorr
PROFESSIONAL

JUS DE VEAU LIÉ.

NOUVELLE RECETTE APPROUVÉE
PAR FRÉDÉRIC SIMONIN.



LE VEAU

Cuit rosé, jus perlé, condiment d'ail noir d'Aomori, feuille de capucine et coussinet de blette farci et glacé.

FRÉDÉRIC SIMONIN
Meilleur Ouvrier de France
Chef Étoilé au Guide Michelin

👨🍳 Au plus près d'un
jus fait maison 👨🍳

Frédéric Simonin



RETROUVEZ-NOUS SUR



Unilever Food
Solutions France



Unilever Food
Solutions France



ufs.france



Unilever
Food
Solutions



Unilever
Food
Solutions

NOUVELLE RECETTE

LES AVANTAGES DE NOTRE PRODUIT



Jus aux notes puissantes
de viande de veau et
d'oignons caramélisés



Couleur foncée
avec **couvrance**
assiette



Texture dense
sans grumeaux



Apparence
brillante

LES ÉVOLUTIONS DE NOTRE RECETTE



10 ingrédients
(-2 vs la recette
précédente*)



3,8% de viande de Veau
(+90% vs la recette
précédente*)



RETROUVEZ
NOTRE GAMME
juste ici



Idéal pour réaliser des sauces brunes, des jus
de viande ou encore de fonds de cuisine.

L'atout pour donner une touche d'élégance
à vos plats les plus simples.



Sauce Bigarade



Sauce Châteaubriand



Sauce au poivre vert

* Ancienne recette : Ingrédients : amidon de pomme de terre, arômes, sel, sirop de glucose, maltodextrine, extrait de levure, purée de tomates, oignon, huiles végétales (maïs, tournesol), sirop de caramel, viande de veau 2%, extrait de vin blanc.
Nouvelle recette : Ingrédients : Amidon, arômes, maltodextrine, sel, sucre, viande de veau 3,8% (viande de veau, antioxydant (extraits de romarin)), sirop de caramel, oignon grillé, extrait de vin blanc.



Unilever
Food
Solutions

Échantillon gratuit, à destination des professionnels, ne peut être vendu.

Échantillon gratuit, à destination des professionnels, ne peut être vendu.