

Cuisine et confinement : la recette de veau de l'atelier Cann'I

AKTUALITÄT

ENTSPANNUNG

Donnerstag, 9. april 2020

Cuisine et confinement : la recette de veau de l'atelier Cann'I

Chaque samedi, un restaurateur de la ville vous propose une recette pour découvrir de nouvelles saveurs et s'occuper tout en restant à la maison. L'atelier Cann'I vous dévoile les secrets de son sauté de veau croustillant au caramel de moutarde. Les chefs vous proposent également des plats à emporter à venir récupérer à la boutique ou en livraison.



Sauté de veau croustillant au caramel de moutarde

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 poireaux
- 5 chalotes
- 4 gousses d'ail
- Thym, persil
- 800g de sauté de veau
- 4 clous de girofle, 1 anis étoilé
- 3 cuillères soupe de fond de veau
- 4 cuillères soupe de moutarde
- 2 cuillères soupe de miel
- jus de citron vert

Préparation :

1. Couper les légumes en gros morceaux
2. Hacher les chalotes, l'ail et les herbes
3. Faire blanchir la viande dans une belle quantité d'eau jusqu'à l'ébullition, la rincer et remettre dans de l'eau propre la viande, les légumes, les épices et le fond de veau et laisser cuire 1h30
4. Dans un saladier, mettre la moutarde et le miel et badigeonner la viande sortie de son bouillon
5. Dorer la viande au beurre dans une poêle et mettre la fin du mélange moutarde miel pour laisser caraméliser puis réserver
6. Déglacer la poêle avec un peu de bouillon et le demi-jus de citron pour réaliser la sauce
7. Servir avec un gratin dauphinois et déguster !

L'atelier Cann'I propose des plats faits maison (entrée, plat, dessert au choix) à venir récupérer le **jeudi et le vendredi entre 16h et 18h**. Possibilité de livraison à domicile.
Pour passer commande : **07 82 30 35 35**

lesen Sie mehr

[L'Atelier Cann'l](#)