



## Longe de veau fermière accompagnée de son minestrone d'automne

Recette de Fabrice Vulin  
Pour les Toquissimes saison 3

### Ingrédients (pour 4 personnes)

600g de longe de veau  
100g de potiron  
100g de châtaignes cuites  
100g de céleri rave  
100g de girolles

100g de champignons de Paris  
100g de topinambour ou de navet long  
100g de salsifis  
100g de maïs  
1 litre de fond de volaille  
Huile d'olive et beurre frais

### Déroulement de la recette

Marquer la longe de veau et finir la cuisson sur un lit de romarin beurre et gousses d'ail au four à 48°. Tailler tous les légumes, les faire revenir à l'huile d'olive, ajouter l'ail et le romarin et mouiller avec le fond de volaille. Ajouter les champignons 5 minutes avant la fin de cuisson. Faire un pesto avec les pignons de pin, l'huile d'olive et le persil plat, lié le minestrone avant de servir et ajouter la volaille.