



Recette de Frédéric Galland
pour les Toquissimes

Poitrine de veau confite aux champignons, Julienne de légumes et espuma de pomme de terre

Pour 1 personne

Pour la poitrine de veau et ses légumes

- 150 gr de poitrine de veau
- 1 carotte
- 1/2 oignon
- 1 bouquet garni (2 feuilles de laurier et de thym)
- 1 cuillère à café de veau de fond dilué dans un peu d'eau
- 1/2 verre de vin rouge
- 100 gr de champignons
- 200 gr de julienne de légumes (vous pouvez utiliser une julienne surgelée)

Ciseler l'oignon finement, couper les carottes, et les faire suer dans une poêle avec un peu d'huile d'olives et une pointe de sel (faire suer c'est enlever le maximum d'humidité pour concentrer les saveurs – mettre l'oignon dans une poêle bien chaude puis baisser le feu – laisser cuire jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide).

Déglacer avec le vin rouge (verser le vin rouge pour créer un choc thermique, laisser bouillir et évaporer le liquide afin de réduire la sauce). Ajouter le bouquet garni et faire réduire de moitié à feu doux.

Y déposer la poitrine de veau et mouiller avec le fond de veau.

Couvrir et cuire pendant au moins 20 minutes.

Pour l'espuma (préparation mousseuse montée dans un siphon)

- 3 cuillères à soupe de purée (vous pouvez utiliser de la purée en sachet)
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe d'huile de truffe

Mixer l'ensemble des ingrédients.

Vous avez un siphon : dans ce cas vous pourrez créer un espuma.

Passer la préparation au tamis fin avant de la verser dans le siphon afin que ce dernier ne soit pas obstrué et fonctionne correctement. C'est le gras contenu dans la crème qui va permettre de stabiliser l'espuma.

Visser une cartouche de gaz. Lorsque vous entendez un sifflement cela signifie que le gaz est entré. Retirer la cartouche. Agiter vigoureusement l'appareil, de sorte que le gaz se mélange à la préparation et la rende aérienne. Actionner le levier pour que sorte par la douille l'espuma.

Vous n'avez pas de siphon : utiliser la préparation comme une purée.

Bon appétit

En partenariat avec
www.larecettemagique.com

