

La recette de Michel : *Saucisson vaudois en aumônière de veau*



Fiche recette pour 4 personnes

Ingrédients:

4 pces	Grandes et belles tranches de veau dans la noix
600 g	Saucisson vaudois
200g	Lentilles vertes
1 poignée	Corne d'abondance ou aile d'épervier fraîche
1 cs	Moutarde mi-forte
1 cs	Ciboulette ciselée finement
4 pces	Poireaux avec fanes entières
4 pces	Pommes de terre fermes à la cuisson
1 dl	Pinot noir
1 dl	Fond de veau
1pce	Echalotte moyenne hachée
4 gousses	ail haché finement
50 g	Beurre
	Sel, poivre
1 pce	Eventuellement tomate ou carotte pour la couleur

Préparation:

- Cuire le saucisson à 70° pendant 40 min. et laisser tiédir
- Cuire les lentilles pendant 30 min.
- Aplatir les tranches de veau entre 2 feuilles filmées afin d'obtenir des tranches de 2 à 3 mm. Attention à ne pas percer la viande
- Couper quelques fines lanières dans le vert de poireaux pour "ficeler" les aumônières
- Emincer les poireaux préalablement lavés, en fines rouelles de 2 à 3 mm
- Peler les pommes de terre, façonner des petits dés et blanchir 3 min.

Sauce

- Faire fondre l'échalote dans une sauteuse, ajouter le pinot noir, le fond de veau et laisser réduire

Aumônières

- Peler les saucissons et hacher la chair pas trop finement
- Dans un récipient, mélanger le saucisson avec une cuillère à soupe de moutarde, une cs de ciboulette hachée et ajouter une cs de champignons selon choix. Saler et poivrer
- Poivrer et saler les tranches de veau, placer au centre 2 cs de lentilles cuites
- Sur les lentilles ajouter la préparation de saucisson
- Former une aumônière avec la tranche de veau et attacher avec des lanières de vert de poireau blanchies
- Cuire les aumônières au four préchauffé à 230° pendant environ 12 minutes
- Sortir les aumônières du four, récupérer le jus éventuel et ajouter au fond d'échalote et Pinot

Accompagnement

- Faire fondre les poireaux émincés avec de l'huile d'olive et du beurre, ajouter l'ail et assaisonner
- Rôtir légèrement les dés de pommes de terre à la poêle. Assaisonner

Dressage

- Au centre de l'assiette, créer un nid avec le poireau fondu
- Autour du nid, disposer les dés de pommes de terre. Éventuellement ajouter quelques dés de tomates ou carottes cuites pour la couleur.
- Poser l'aumônière sur le nid de poireaux et arroser avec quelques filets de sauce.

Bon appétit