

DÉLICES DU TEMPS DES FÊTES À ST-IGNACE DE STANBRIDGE

Recette originale: Éric Gendron

Palette de veau

Huile végétale - **FILET**
Sel et poivre - **AU GOÛT**
Gros oignon - **1**
Carottes - **1 TASSE**
Poireaux - **1 TASSE**
Céleris - **1 TASSE**
Ail - **4 GOUSSES**
Thym - **BOUQUET**
Laurier - **2 FEUILLES**
Fond de veau - **2 TASSES**
Vin blanc - **2 TASSES**
Sirop d'érable - **AU GOÛT**
Piment Goria - **AU GOÛT**
Palette de veau avec os - **1KG**

INGRÉDIENTS LOCAUX

Salade tiède d'hiver

Radis daikon - **1**
Radis melon d'eau - **2**
Épinards - **2 TASSES**
Pousses de tournesol - **1 TASSE**
Vinaigre de cidre - **1 C. À SOUPE**
Câpres - **1 C. À SOUPE**

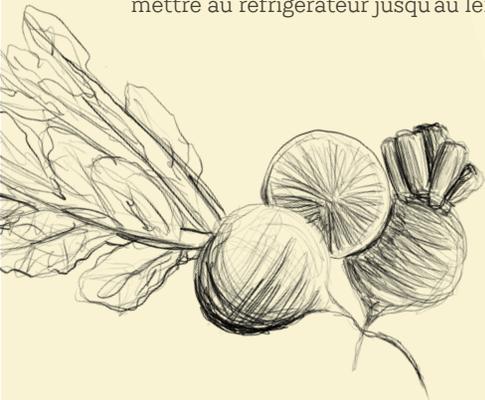
Purée de céleri-rave

Céleris-raves - **2**
Beurre salé - **¼ TASSE**
Lait - **2 TASSES**
Sel et poivre - **AU GOÛT**



24 H AVANT LE JOUR J

1. Préchauffer le four à 250°F.
2. Assaisonner généreusement la palette de veau. Dans une grosse cocotte, saisir la viande des deux côtés, dans l'huile végétale. La viande doit avoir une belle coloration (5-6 minutes pour chacun des côtés). Retirer la viande.
3. Faire un mirepoix. Coupez en petits dés l'ail et les mêmes quantités d'oignon, de carotte, de céleri et de poireau. Faire revenir le mirepoix dans la même cocotte que la viande jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.
4. Déglacer au vin blanc, au fond de veau et ajouter de l'eau (500 ml). Porter ensuite à ébullition. Remettre la viande dans la cocotte ainsi que le thym et les feuilles de laurier.
5. Enfourner pendant 3 h.
6. Sortir la cocotte et la laisser refroidir avant de la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Purée de céleri-rave

1. Éplucher les céleris-raves et les couper en tranches minces et uniformes.
2. Dans une casserole, couvrir les céleris-raves avec le lait et les cuire à feu très doux (ne doit pas bouillir)
3. Lorsque les céleris-raves sont très tendres, les retirer et réserver le lait.
4. Ajouter les morceaux de céleris-raves dans un malaxeur et débiter le battage. Doucement, y intégrer le beurre. Si la consistance n'est pas à votre goût, vous pouvez ajouter un peu de lait de cuisson.
5. Saler et poivrer au goût.

Palette de veau

1. Retirer la cocotte du réfrigérateur et retirer la mince couche de gras à l'aide d'une cuillère.
2. Faire chauffer à feu doux afin de faire fondre le jus.
3. Retirer la viande et filtrer le jus.
4. Pour l'obtention d'une sauce, faire réduire le jus filtré, y ajouter le sirop d'érable et le piment Goria. Vérifier l'assaisonnement.
5. Désosser le veau.
6. Lorsque la sauce est au point (texture qui couvre un peu la cuillère), remettre le veau dans la cocotte et réchauffer avant de servir.

Salade tiède d'hiver

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Couper les radis de façon uniforme et les faire revenir dans le beurre. Retirer les radis et terminer la cuisson au four.
3. Déglacer la poêle avec le vinaigre de cidre et les câpres. Réserver.
4. Lorsque les radis sont à point, laisser tiédir et mélanger-les dans la poêle tiède avec les épinards. Servir dans un plat de service, en ajoutant à la toute fin les pousses de tournesol.
5. Assaisonner au goût.

LE JOUR J

