

Grenadin de veau rôti Blettes de toutes les couleurs de Grégory Réjou



Grenadin de veau rôti Blettes de toutes les couleurs, une recette proposée par Grégory Réjou, chef du restaurant de L'Hotel à Paris (75)



Ingrédients pour 6 personnes :

2 filets de veau

3 cl d'huile d'olive

50 gr de parure de veau 1 gousse d'ail

Grenadin de veau rôti Blettes de toutes les couleurs

20 cl de jus de veau
20 cl de bouillon de poule
150 gr de beurre
1/2 pied de blette de chaque couleur



Procédure

Préparation et cuisson du veau

Dégraissiez et dénerviez partiellement le filet de veau, qui doit conserver son aspect d'origine. Supprimez tout le gras, taillez le filet en tranche de 80 gr et ficelez les afin de les maintenir au cours de la cuisson.

Saisissez les dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Donnez leur une belle coloration brune puis ajoutez les parures de veau et faites les colorer également. Dégraissez légèrement, ajoutez le beurre et rendez le moussant.

Débarrassez les morceaux de veau puis ajoutez l'ail et le jus de veau. Laissez cuire à petite ébullition et passez au chinois, cela servira de sauce.

Préparation et cuisson des blettes

Coupez les pieds de blette à leur extrémité. Epluchez les en enlevant les filaments puis lavez les à l'eau froide. Enlevez les feuilles de la tige. Coupez les blettes en biseau. Dans un sautoir, ajoutez de l'huile d'olive et faites chauffer puis ajoutez-y les tiges de blettes assaisonnées de sel tout en mélangeant. Cela ne doit pas colorer. Ajoutez le beurre. Dès que celui-ci est moussant, ajoutez à mi-hauteur du bouillon de poule et laissez cuire. Prenez les feuilles de blette et taillez les avec un emporte-pièces rond. Ajoutez les au dernier moment de la cuisson.

Pour finir

Dans un sautoir, faites revenir les blettes puis ajoutez les feuilles. Dressez le tout dans une assiette puis ajoutez le veau. Servir la sauce à part.

Le restaurant l'hôtel

13 Rue des Beaux - Arts,
75006 Paris
tel. +33 (0) 1 44 41 99 00
www.l-hotel.com

RELIRE

Grégory Réjou est le nouveau chef Le Restaurant de l'Hôtel