

## Les recettes de Philippe Etchebest



# Rognon de veau braisé en cocotte au foin, morilles, petits pois, jeune carotte, oignon nouveau, sauce suprême au vin jaune

## Ingrédients 40 personnes

20	Rognons de veau (de 200 g)
QS	Pâte à luter (eau + farine), foin bio, sel, poivre, huile, crème fouettée
1,5 kg	Petits pois frais écosés
500 g	Crème fouettée
40	Mini-carottes
6	Tranches de jambon cru de 1,5 cm d'épaisseur
1	Botte de petits oignons nouveaux
200 g	Jambon cru
500 g	Morilles
QS	Fanes de carottes
<b>Sauce suprême au vin jaune :</b>	
4 l	Fond blanc de volaille
250 g	Beurre
1 l	Jus de truffe
1 l	Crème fouettée
1 l	Vin jaune
8	Barquettes de pousses d'Affilla Cress® (Koppert Cress)

## Garnitures

Écosser les petits pois, en blanchir 600 g et les éplucher puis les réserver.

Cuire 900 g de petits pois à l'anglaise, mixer pour obtenir une purée lisse ; au moment, ajouter de la crème fouettée.

Éplucher les mini-carottes, les tailler en 120 tronçons de 1,5 / 2 cm de longueur. Les cuire à l'anglaise, réserver.

Trier 120 fanes de carottes d'environ 2 cm.

Tailler les tranches de jambon en julienne puis frire à 180 °C.

Émincer finement les oignons nouveaux.

Couper les pieds des morilles, les nettoyer plusieurs fois dans de l'eau puis les poêler au beurre, assaisonner.

## Sauce suprême au vin jaune

Réduire des 3/4 le fond blanc de volaille, monter au beurre puis ajouter le jus de truffe réduit des 2/3. Au moment, monter la réduction avec la crème fouettée, ajouter le vin jaune réduit, rectifier l'assaisonnement.

## Procédé

Dégraissier les rognons, les peler, puis les saisir à l'huile dans une poêle chaude.

Dans une cocotte, brûler du foin au chalu-meau puis disposer les rognons de veau sur une feuille de papier sulfurisé, couvrir puis fermer hermétiquement avec de la pâte à luter et finir de cuire dans un four à 180 °C pendant 8 minutes environ.

## Finition et présentation

Dans une assiette, dresser une bande de purée de petits pois, disposer les garnitures et quelques morilles. Déposer un demi-rognon de veau tranché et verser la sauce suprême au vin jaune.

Décor : pousses d'Affilla Cress®.

## Vin conseillé

Côtes de Francs - « Barthélemy » 2003 - Château Le Puy.