

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 écossés
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
Sauce suprême au vin jaune :	
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.