

playtime



SOYEZ UN CHEF AVEC...

ALAIN SCHAAL, RESTAURANT SAPORI...

VARIATION AUTOUR DU VEAU ET SA POLENTA

Ingrédients pour 5 personnes:

8 fines escalopes de veau de 100 g (carré)
1 kg d'épaule de veau en cubes de 2 cm
4 tranches de jambon de Parme (gras)
farine
8 belles feuilles de sauge
1 céleri branche, 3 carottes, 1 oignon
25 cl de vin blanc sec, 1 cube bouillon
de volaille
4 tomates fraîches, concentré de tomates
beurre, huile
romarin, laurier, sel, poivre
300 g de polenta, 9 dl d'eau

Restaurant Saporì
11, place Dargent, Luxembourg [Eich]
26 43 28 28

SON VIN PRÉFÉRÉ:

Le brunello de Montalcino

SON RESTAURANT PRÉFÉRÉ:

La Mirabelle

Dans une poêle, rissoler les cubes de veau à l'huile d'arachide et s'ingier.

Réservé dans une cocotte. Couper les carottes, l'oignon et le céleri en petits dés et les faire rissoler à la poêle. Les ajouter aux cubes de veau. Déglacer au vin blanc et verser dans la cocotte, ajouter les tomates émondées et le concentré de tomates. Mouiller au vin blanc à couvrir. Laisser 8 min à feu vif et laisser reposer 30 min. Rectifier l'assaisonnement. Aplatir les escalopes. Disposer le parme et la sauge en les fixant avec une brochette de bois. Dans moitié beurre, moitié huile, faire dorer les escalopes, d'abord côté jambon puis retourner. Réserver au chaud.

Verser la polenta en pluie en remuant constamment dans l'eau légèrement salée et le bouillon de volaille jusqu'à obtention d'une purée homogène. Ajouter 100 g de beurre. Dresser sur assiette, napper de sauce.