

Recettes de la ferme du pré d'Estky



Cuisson basse température

Ce mode de cuisson permet à de nombreuses viandes de cuire très lentement sans être dénaturées.



Le Carré de veau sous la mère

Morceaux : Côtes de veau non séparées

Faire saisir le carré sur toutes ses faces pour lui donner une jolie couleur.

Saler et poivrer la viande.

Mettre le carré dans un four préchauffé et le laisser à 80° pendant 3h au moins.

Suggestion : servir le carré avec des légumes et des oignons doux comme les oignons de Roscoff.

Pour un accompagnement d'oignons laissés entiers : dessiner une grosse entaille en croix sur le dessus des oignons pelés. Les saler et les poivrer. Les mettre dans le four en même temps que la viande de veau pour les faire confire.



Producteur et éleveur de veau et de bœuf :

Benoit Hillion - 06 50 21 28 48 - 4 rue riquefosse - 60380 Morvillers - lepredesky@gmail.com

Retrouvez toutes nos recettes sur fermedupredesky.com