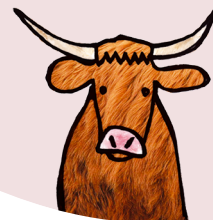


Recettes de la ferme du pré d'Esly



Accompagnez vos viandes "blanches" :

Rôti de veau, côtes de veau, poulet ou pintade avec des fruits pour un mélange sucré-salé !



Pommes en morceaux :

Dans une poêle, faire dorer des pommes qui tiennent à la cuisson, pelées et partagées en quartiers dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles y caramélisent, puis poivrer et saler légèrement.



Pommes entières :

Faire cuire les pommes non pelées et creusées au four avec un peu de beurre et de la confiture de fruits rouges (airelles, framboises..) ou miel dans la partie creusée.



Poîlées de fruits :

Faire revenir des figues entières ou des reines claudes partagées et dénoyautées, dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles confisent, saupoudrer d'un peu de sucre si besoin, puis saler et poivrer.

Les Recettes du Sud Ouest

Le sauté de veau à l'ail

Morceaux : Blanquette de veau.

Faire revenir les morceaux de blanquette, les saupoudrer légèrement de farine, y jeter (sans le faire revenir) une assez grande quantité d'ail pilé.

Couvrir d'eau, ou mi vin blanc et mi eau + sel + poivre + bouquet garni. Cuisson au four 2h, 160° ou 170° (régler le four plus fort en début de cuisson pour aider la sauce à monter en température. Servir cette sauce lorsque la viande est bien moelleuse et cuite.

Verser dans un plat, laisser un peu redescendre la température car la sauce ne doit pas être brûlante ; elle doit être «liée» : dans un bol, mélanger un jaune d'oeuf et une grosse cuillerée à soupe de vinaigre.

Ajouter cette petite préparation à la blanquette à l'ail avant de servir.

Idées d'accompagnement :

Servir avec du riz ou des pommes de terre sautées.



Producteur et éleveur de veau et de bœuf :

La ferme du pré d'Esly - 06 50 21 28 48 - 4 rue riquefosse - 60380 Morvillers - lepredesky@gmail.com

Retrouvez toutes nos recettes sur fermedupredesky.com