



Alouette sans Tête, Jus de Cuisson Parfumé à la Marjolaine, Riviera de Légumes aux Olives de Nice et Basilic

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| • JUS de VEAU LIÉ CHEF® | 60 g |
| • Eau | 2 litres |
| • Paupiette de veau (180 g) | 10 pièces |
| • Oignon | 50 g |
| • Ail | 3 gousses |
| • Tomate | 50 g |
| • Mini pâtisson | 10 pièces |
| • Mini aubergine | 10 pièces |
| • Mini courgette | 10 pièces |
| • Pétale de tomate confite | 20 pièces |
| • Oignon nouveau | 10 cl |
| • Olive de Nice | 50 g |
| • Marjolaine | pm |
| • Basilic | pm |
| • Beurre | pm |
| • Huile d'olive | pm |
| • Sel | pm |
| • Poivre | pm |



Progression de la recette

- Colorer les paupiettes de veau à l'huile d'olive et au beurre.
- Ajouter l'oignon taillé en mirepoix, une gousse d'ail, la tomate taillée en dés et la marjolaine.
- Mouiller avec le **Jus de Veau Lié CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et cuire au four à couvert.
- Décanter les paupiettes, réduire le jus de cuisson jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.
- Passer au chinois étamine et réserver.
- Cuire à l'anglaise les pâtissons, les courgettes et les oignons nouveaux en prenant soin de les garder légèrement croquants.
- Tailler les courgettes en sifflets, les pâtissons et les oignons nouveaux en quartiers. Réserver.

Alouette sans Tête, Jus de Cuisson Parfumé à la Marjolaine, Riviera de Légumes aux Olives de Nice et Basilic

- Couper en deux les mini-aubergines et les sauter à l'huile d'olive avec une gousse d'ail.
- En fin de cuisson, rajouter les légumes préalablement cuits à l'anglaise, les olives de Nice et cuire encore 2 minutes. Terminer en ajoutant les pétales de tomates confites et le basilic.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.

