

Sauté de veau, sauce acidulée, raisins Muscat et carottes violettes



Ingrédients : une cotelette de veau, échalotes, huile olive, vinaigre balsamique blanc, miel, raisins Muscat, fruit de la passion, orange, carottes violettes.

Eplucher les carottes et les couper en rondelles avec une mandoline. Les faire cuire en les gardant croquantes.

Enlever os et parures de la côtelette. Couper le veau en gros morceaux.

Dans une poêle, faire fondre une échalote avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les parures. Les faire caraméliser. Déglacer avec le vinaigre balsamique blanc. Ajouter la pulpe du fruit de la passion. Remuer et laisser encore quelques instants. Chinoiser pour ne garder que le jus.

Dans une casserole, mettre le jus ainsi recueilli, le jus d'une orange, une cuiller à soupe de miel et les raisins Muscat. Laisser épaissir.

Dans la même poêle, ajouter un peu d'huile d'olive et saisir les morceaux de veau. Ajouter les carottes et les enrober de jus.

Dresser : disposer les carottes, la viande et les raisins et arroser le tout de jus.