

GRENADIN DE VEAU

aux girolles et Kasha, émulsion crémeuse au lait d'amande

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 10 pièces de grenadins de veau
- 50g de beurre
- Fleur de sel, poivre
- Cerfeuil
- Estragon

Émulsion crémeuse au lait d'amande

- 350g de Crème Excellence
- 250g de lait
- 150g de pâte d'amande 70%
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 50g de blancs d'œuf
- Sucre

Garniture

- 500g de girolles
- 50g de beurre
- 25g d'échalotes
- 1/4 de botte de persil plat
- 300g de Kasha
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préparation de la garniture : cuire la Kasha à l'eau bouillante. Nettoyer et laver les girolles. Les faire tomber une première fois. Ciseler finement les échalotes. Émincer le persil plat.
2. Emulsion crémeuse au lait d'amande : porter à ébullition le lait, ajouter la pâte d'amande. Verser dans un blender et mixer. Ajouter la crème et l'extrait d'amande amère. Passer au chinois.
3. Cuire les grenadins de veau au beurre moussoux.
4. Finition de la garniture : sauter les girolles au beurre et ajouter hors du feu le persil plat et les échalotes. Sauter au beurre la Kasha.
5. Finition de la sauce : faire chauffer à 80°C, ajouter les blancs d'œuf et mixer simultanément.
6. Dresser.



RECETTE ORIGINALE

de Sébastien FARÉ, Expert Culinaire Elle & Vire Professionnel