

Fondue de veau dans la graisse d'oie et purée de patates douces



La différence est là.

- Durée totale: 6 h
- Temps actif: 45 min
- Facile



Ingrédients

Pour 10 personnes

Viande

- 2.5 kg** épaule de veau suisse
- sel
- poivre
- 4** échalotes
- 2** gousses d'ail
- 2** carottes
- 100 g** céleri-rave
- 2 kg** graisse d'oie
- 1 branche** romarin
- 2 feuilles** sauge
- grains de poivre
- 1** étoile d'anis
- sel de mer

Purée de patates douces

- 1.5 kg** patates douces
- 80 g** beurre
- fleur de sel

Préparation

Valeurs nutritives

1 portion (sans pain non levé et de la ciabatta) contient env.:

- 895** kcal
- 54 g** de protéines
- 29 g** de glucides
- 63 g** de lipides

- Sans gluten
- sans lactose

Conseil

Après utilisation, filtrer et congeler la graisse d'oie. Elle est parfaite pour saisir et aromatiser ses viandes.

1

Viande

Saler et poivrer la viande, la saisir brièvement des deux côtés à feu vif dans un peu d'huile, dans une poêle à bords hauts, puis retirer du feu. Peler et hacher finement les échalottes et l'ail. Laver les légumes, les peler et les couper en petits dés. Mettre le tout dans la même poêle et faire revenir. Ajouter la graisse d'oie et retirer du feu. Mettre les herbes, les épices et la viande de veau dans la graisse et faire glacer au four à 120° C pendant env. 6 heures. Réserver ensuite au frais, et une fois la viande refroidie, la couper en dés d'env. 3 cm. Conserver la graisse d'oie. Faire réchauffer la graisse d'oie (à env. 100° C), la servir dans des caquelons à fondue et y faire chauffer les dés de viande.

2

Purée de patates douces

Envelopper les patates douces une par une dans de l'aluminium puis les cuire env. 45 minutes dans un four préchauffé à 200° C. Peler les patates soigneusement, y ajouter du beurre et de la fleur de sel puis les réduire en purée.

Accompagner du pain non levé ou de la ciabatta et de la crème fraîche.