

**LA RECETTE BIO DE NATACHA MORIN,
2^e PRIX DES TROPHEES BIO DES JEUNES CHEFS 2017 :**

**« LA NORMANDIE BIO ET ZERO DECHETS »
GRENADIN DE VEAU EN ÉCAILLE D'ANDOUILLE DE VIRE,
DÉCLINAISON DE LA POMME DE TERRE, DU CHAMPIGNON,
DE LA CAROTTE ET DE LA POMME ... LE TOUT EN BIO**

Temps de préparation : 1h30

Panier Bio pour 4 personnes :

- 600 g de grenadin de veau
- 300 g d'andouille de Vire
- 500 g (environ 4 pièces) de pomme de terre (charlotte de préférence)
- 100 g de Champignons de Paris (4 pièces)
- 100 g de pomme (1 pièce)
- 200 g de carottes de créance (2 pièces)
- 1/8 botte de persil
- 100 g de beurre demi-sel
- 20 cl de crème épaisse au lait cru
- 3 cl de vinaigre de cidre
- 8 cl d'huile de colza
- 10 cl de calvados
- 20 g de noisettes
- Fleur de sel
- Poivre noir en grain

Préparation :

Mettre en place le poste de travail, et laver l'ensemble des légumes et fruits à l'eau claire.

Habiller le veau et réserver.

Habiller et tailler les pommes de terre, réserver chaque parties. Avec la peau des pommes de terre, réaliser des roses et les mettre à sécher au four dans des moules demi-sphère pendant 45 minutes à 150°C.

Blanchir les rectangles de pommes de terre.

Tailler les parures de pommes terres en fine brunoise, et réserver.



Tourner les champignons et vider l'intérieur. Mettre les lamelles à sécher au four à 150°C pendant 15 minutes, et les têtes tournées à cuire dans la crème préalablement chauffée. Hacher les parures restantes finement et réserver.

Détailler des cercles dans les tranches d'Andouille, les réserver. Hacher finement les parures restantes.

Faire suer au beurre noisette les parures d'Andouille et de champignons. Réserver.

Tailler les carottes en 2, et réaliser 12 lamelles de carottes, les cuire à l'anglaise.

Passer le reste des carottes à la centrifugeuse, réserver le jus et la pulpe.

Tailler la pomme en 8 et couper en fines tranches. Tailler les parures de chair en brunoise et réserver avec la pulpe de carotte. Réserver le trognon pour la sauce.

Farcir les rectangles de pommes de terre avec la farce champignon-andouille et venir disposer sur les dessus les tranches de pommes. Marquer en cuisson 30 minutes à 150°C.

Rincer la brunoise de pomme de terre et la faire suer au beurre, mouiller à hauteur et cuire à feu doux. Hacher le persil et l'ajouter. En fin de cuisson ajouter la crème qui a servi à cuire les champignons et réserver les champignons.

Terminer la farce carotte en ajoutant les noisettes hachées, le vinaigre de cidre et l'huile de colza à la pulpe à la brunoise de pomme. Farcir les lanières de carottes préalablement trouées de façon irrégulière, et les rouler, réserver au chaud.

Réaliser 4 cercles en écailles d'andouille sur une toile de cuisson anti-adhésive et réserver

Saisir les grenadins de veau au beurre, les flamber au calvados. Les disposer sur les cercles d'andouille et terminer la cuisson au four. Dans la sauteuse ajouter le trognons de pommes (en écrasant bien les pépins afin de récupérer la pectine), les queues de persil hachées, les parures du veau (si il y a). Pincer les sucs et déglacer au jus de carotte ; faire réduire et monter la sauce au beurre. Passer au chinois et réserver.

Vérifier les assaisonnements et la température des différents éléments et dresser.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

