

Pièces de veau, risotto de légumes, jus au beurre noisette

Par Jean-François Beauduin, La Croix Blanche à Veuzain-sur-Loire

Avec un vin rouge Touraine Mesland, du Domaine de Rabelais à Veuzain-sur-Loire



Ingrédients pour 4 personnes

- 50g d'oignons
- 100g de céleri
- 100g de carottes
- 80g de pomme de terre
- 100g de navet
- Sel/ poivre
- 100g de courgette
- 20g de parmesan
- 100g de crème
- 8 pointes d'asperges vertes et blanches
- 0.8 kg de veau

Médallions de veau

1. Choisir une pièce de veau dans la noix.
2. Tailler des morceaux en long d'un diamètre de 5 cm, ficeler et rôtir au beurre pendant 10 min puis laisser reposer la viande durant 10-15min et découper des médaillons.

Légumes

1. Ciseler les oignons et faites les suer.
2. Tailler les légumes en grain de riz avec l'aide d'une mandoline.
3. Les ajouter aux oignons sauf la courgette.
4. Saler et ajouter la crème liquide, cuire à feu doux pendant 10min, finir avec la courgette et le parmesan.
5. Eplucher les asperges blanches et écussonner les asperges vertes, cuire à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes.



Le Vin

Touraine Mesland, du Domaine de Rabelais à Veuzain-sur-Loire

Le Touraine Mesland est vinifié à partir de trois cépages : Gamay, Côt et Cabernet. Celui-ci présente une robe rubis intense et propose des arômes épicés mais aussi de fruits rouges comme la framboise, la cerise et le cassis.

Ses tanins délicats lui permettent d'être conservé plusieurs années sans perdre de sa qualité. Servi entre 15°C et 18°C, il se mariera à la perfection avec des charcuteries, viandes ou encore fromages.