



VEAU DANS SON FOIN, BRUNOISE DE BUTTERNUT ET GNOCCHI

Ingrédients pour le quasi de veau

- 3 cs d'huile de colza
- 1 quasi de veau d'un kilo
- 150 gr. de foin « bio »
- 1dl d'infusion de foin « bio »
- 1dl de Chasselas
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

Préparation du quasi de veau

Ficeler le quasi de veau et le colorer dans une marmite avec de l'huile bien chaude.

Sortir le quasi de la marmite et assaisonner avec du sel et du poivre.

Faire un nid dans la marmite avec le foin.

Déposer le quasi sur le foin, y déposer également une gousse d'ail et l'échalote coupée en deux, puis mouiller avec le vin blanc et l'infusion de foin.

Refermer la cocotte avec le couvercle et mettre au four 15 minutes à 160 degrés.

Sortir la cocotte du four et laisser reposer la viande 30 minutes, en ne soulevant surtout pas le couvercle.

Ingrédients pour la brunoise de courge

- 500 gr. de courge Butternut
- 1 oignon
- 1 noix de beurre
- 2 dl d'infusion de foin « bio »
- Sel et poivre

Préparation de la brunoise de courge

Couper la courge en petits dés

Faire revenir dans une sauteuse avec l'oignon émincé et le beurre.

Ajouter l'infusion de foin et assaisonner avec du poivre et du sel.

Couvrir et laisser mijoter env. 15 minutes.



Ingrédients pour les gnocchi

- 100 gr. de farine
- 250 gr. de caillé de chèvre
- 1 oeuf entier
- Sel et poivre

Préparation des gnocchi

Dans un saladier, verser la farine, le caillé de chèvre et l'oeuf.

Assaisonner.

Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène et légèrement élastique.

Rouler la pâte en forme de petits boudins sur un plan de travail légèrement fariné.

Détailler en segments d'un centimètre couper et former des petites boules.

Porter de l'eau, généreusement salée, à ébullition et plonger les gnocchis dedans.

Lorsque ceux-ci remontent, c'est qu'ils sont cuits.

Accompagnement

Faire revenir les chanterelles 2 minutes dans une sauteuse avec de l'huile bien chaude.

Assaisonner et ajouter des herbes aromatiques.

Réserver dans un plat avec du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.

Dressage

Disposer 2 quenelles de butternut sur l'assiette.

Ajouter quelques chanterelles et 2-3 tranches du quasi de veau.

Décorer avec 2 feuilles d'épinard.

Ajouter les gnocchi.

Pour finir, arroser avec la sauce (fond de veau et jus de cuisson).

Accord en vin

Pinot Noir AOC, Domaine Champréveyres, Alain Gerber, Hauterive