

# COTE DE VEAU

*Tatin de boudin noir aux  
pommes, Persillade de pleurotes*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Carré de veau	10 pièces
Beurre	QS
Huile	QS
Ou	
Graisse de canard	QS

### TATIN DE BOUDIN

Feuilletage	0.500 kg
Pommes fruits	0.600 kg
Boudin noir	0.600 kg
Sucre	QS
Eau	PM
Beurre	QS

### PERSILLADE

Pleurotes	0.400 kg
Ail	0.050 kg
Persil	0.100 kg
Beurre	0.100 kg

### JUS

Os de veau	QS
Beurre	QS
Carotte	1 pièce
Oignon	1 pièce
Baies de genièvre	10 pièces
Sauge	2 branches
Ail	1 tête
Vin blanc	0.30 litre
Madère	0.15 litre
Eau	PM

### PROGRESSION

**1. Habiller les carrés de veau**, tailler les cotes, réserver les os et les parures pour confectionner le jus.

**2. Confectionner le jus de veau**

Rissoler au beurre noisette les os et les parures une fois bien caramélisés, ajouter les oignons et les carottes, suer, déglacer au vin blanc, réduire.

Mouiller à l'eau et cuire 30 minutes, chinoiser, ajouter le madère, rectifier l'épaisseur et l'assaisonnement.

**3. Préparer les tatins de boudins**

Dans le moule de cuisson confectionner un caramel, le décuire avec le beurre y ajouter les pommes taillées en quartiers.

Ajouter le boudin écrasé grossièrement à la fourchette puis une abaisse de feuilletage sur le tout. Cuire au four jusqu'à coloration. Une fois cuite mettre en presse avec une assiette et un poids.

**4. Cuire les pleurotes en persillade** et réserver au chaud.

**5. Dans un sautoir faire revenir** les côtes de veau au beurre noisette.

**6. Dresser le tout harmonieusement** avec tous les éléments.