

# La Marmite de Claude

## PATE DE VEAU EN CROUTE

### INGREDIENTS ( pour 6/ 8 personnes )

#### Garniture

800g de veau maigre  
1 carotte  
1 oignon  
1 branche de céleri  
1 bouquet de persil plat  
1 œuf  
15 cl de vin blanc  
2 c à s de crème liquide  
2 c à s de farine  
1 pincée muscade râpée  
2 à 3 giclées de sauce:  
worcestershire  
4 c à s d' huile d' olive  
sel, poivre  
beurre pour la plaque  
farine plan de travail  
jaune d'œuf pour dorure.

#### Pâte

300g de farine  
150g de beurre  
7 cl de lait  
sel

#### Sauce

350g de raisin blanc  
5 cl de marsala  
2 cl de grappa ou  
d' eau de vie  
sel, poivre

### RECETTE

*Pétrir tous les ingrédients de la pâte, puis réserver 2 heures au réfrigérateur.*

*Préchauffer le four à 200°.*

*Tailler la viande de veau en dés et la passer au hachoir (grille fine). Parfumer de sel, poivre, muscade, persil haché et sauce worcestershire.*

*Ajouter l'œuf et la crème. Façonner ce hachis en un long rouleau et le fariner.*

*Faire chauffer 2 c à s d' huile dans une poêle et saisir le rouleau de viande à feu vif.*

*Le déposer dans un plat à four avec le reste d'huile et enfourner à mi-hauteur, faire cuire 50 mn à 200° en retournant de temps à autre.*

*Peler et couper les légumes en gros dés : oignon, carotte, céleri.*

*Après 15 mn de cuisson rajouter les légumes dans le plat avec le vin blanc. Réserver.*

*Filtrer le jus de cuisson et réserver.*

*Beurrer un plat allant au four, étaler la pâte et poser la viande dessus, (sans les légumes ).*

*Enrouler la pâte autour, faire le raccord sur le coté du plat.*

*Enduire la pâte de jaune d'œuf afin de la faire dorer, faire des décorations avec les restes de pâte et faire cuire à 200° pendant 30mn.*

#### Sauce

*Mettre les grains de raisin lavés dans une casserole avec un peu d'eau pendant 5 mn, après cuisson épépiner les raisins.*

*Porter à ébullition le jus de la viande, rajouter le marsala et la grappa, faire frémir 5 mn .*

*Rajouter sel, poivre et les grains de raisin. Faire réchauffer 2 mn.*

*Dresser.*