

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.