



Veau des Landes, courge butternut et potimarron au sésame et figues

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 1 noix de veau des Landes
- ✓ 1 courge butternut
- ✓ 1 potimarron
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- ✓ 6 pièces de figue
- ✓ 3 cuillères à soupe de sauce soja
- ✓ 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- ✓ Poivre
- ✓ Sel
- ✓ 70 g de cassonade
- ✓ 3 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- ✓ Piment en poudre
- ✓ Sésame noir
- ✓ 4/6 gousses d'ail
- ✓ Thym

Ustensiles

- ✓ Poêle
- ✓ Économe
- ✓ Cuillère
- ✓ Sonde de cuisson

Les étapes de la recette

Étape 1 :

Lavez soigneusement le butternut et le potimarron. Les découper une dizaine de petits morceaux et le disposer sur la plaque de cuisson. Puis prendre la noix de veau dans une assiette, faire une marinade en ajoutant 2 cuillères à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne, thym, 4 à 6 gousses d'ail, piment, poivre et mélanger. Puis prendre la noix de veau et la disposer sur la plaque allant au four avec sa marinade à côté des courges en morceaux.

Étape 2 :

Mettre la plaque au four préchauffé à 130 degrés (mode vapeur faible) rang du milieu. Brancher la sonde dans le four à son emplacement prévu et insérer la sonde de cuisson au milieu de la viande réglée sur 54 degrés pour avoir une cuisson à cœur.

Étape 3 :

Avec un économe, faire une dizaine de tagliatelles de potimarron. Coupez les figues en 4, saler, ajouter une pincée de piment, une pincée de sésame noir, une cuillère à soupe de soja et une cuillère à soupe d'huile de sésame. Réservez.

Étape 4 :

Dans une casserole, sur la plaque de cuisson à feu moyen/vif, faire un caramel avec 70g de

cassonade sans ajouter d'eau. Une fois que le caramel commence à se former, ajoutez les figues en mélangeant délicatement. Déglacer avec 3 cuillères à soupe de vinaigre de framboise. Et ajoutez une pincée de sel. Baisser le feu pendant le déglçage. En fin de cuisson ajouter un trait d'huile de sésame pour donner de l'onctuosité au caramel.

Étape 5 :

En fin de cuisson, laissez reposer la viande. Pendant ce temps, retirer la peau du butternut et du potimarron et les ajouter dans le caramel.

Étape 6 :

Retirez le thym de la viande, coupez le veau en tranche, disposez les tranches de viande dans chaque assiette et ajoutez une cuillère de caramel de figues. Disposez les tagliatelles de potimarron et de butternut sur le côté de la viande. Saupoudrez d'une pincée de sésame noir.

Servir aussitôt.

Astuce du chef Pierre Sang :

Pour la cuisson du Veau, faire «un nid» avec le thym sur la plaque et disposer la viande dessus. Ainsi la viande ne trempe pas dans le jus et bénéficie des arômes de la marinade avec la cuisson vapeur.

Bon appétit !

 **Electrolux**



C'est parti pour durer.