

Jérôme Lathuilière

Chef du restaurant Le VinTage

Longe de veau avec ses légumes !

INGREDIENTS

- 🍴 une longe de veau
- 🍴 champignons
- 🍴 carottes
- 🍴 radis
- 🍴 navets
- 🍴 assaisonnements

DEROULE DE LA RECETTE

Parer (retire la peau, les nerfs, la graisse) la longe de veau et l'assaisonner. Marquer la viande de chaque côté à la poêle. Cuire au four à 160°C pendant environ 20 minutes. Laisser la viande reposer autant de temps sur une grill.

Accompagner de pommes de terre fondantes cuites dans un beurre demi-sel avec des champignons de saison ; ajouter des mini-légumes fanes (carottes, radis, navets) à faire glacer auparavant avec du beurre et un bouillon de légumes.

On peut également ajouter des petits champignons de Paris crus avec une sauce au poivre pour accompagner.