



### **VEAU EN HABIT DE CHORIZO AUX FEVES FRAICHES**

Facile Préparation: 20 mn (avec l'écosage des fèves) Cuisson: environ 40 mn (2 + 5 + 35)

#### **Pour 6 personnes:**

##### La viande et les légumes:

900 g de quasi de veau ou de filet

100 g de chorizo large en tranches très fines

6 têtes d'ail nouveau à servir entières ou en purée + 1 kg de fèves

1 noix de beurre + Un peu d'huile d'olive

##### Pour le jus:

1 échalote + 1 carotte + 1 gousse d'ail non épluchée + 1 pincée de paprika doux

25 cl de vin rouge + 50 cl de bouillon de volaille (en cube ou reconstitué)

1 noix de beurre + Sel et poivre

Parer le quasi en coupant les pointes pour qu'il soit bien régulier. Récupérer toutes les parures de viande pour faire le jus. Couper le morceau de viande en 2 dans le sens de la longueur pour avoir l'équivalent de deux petits rôtis étroits. Réserver.

##### Le matin ou la veille:

##### Le jus:

Dans une casserole à feu moyen, faire revenir l'échalote et la carotte taillées en duxelle avec un peu de beurre pendant 2 minutes. Ajouter l'ail, cuire une minute de plus puis verser le vin et le bouillon. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire avec le paprika jusqu'à ce qu'il reste un verre de jus. Filtrer et réserver.

##### La viande:

Dans une poêle, faire mousser le beurre sans coloration. Faire revenir les deux rôtis en les roulant sur eux même jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Eponger dans du papier film, saler et laisser refroidir.

Saler la viande avant de l'envelopper dans le chorizo en faisant se chevaucher les tranches et en ficelant les rôtis de façon classique avec de la ficelle ou avec des liens en silicone. Réserver au frais mais penser à sortir ces rôtis au minimum une heure avant de les enfourner.

##### Les fèves:

Ecosser les fèves, les ébouillanter 2 minutes, les refroidir sous l'eau froide avant de les peler. Réserver.

##### L'ail à faire une heure avant le repas:

Eplucher la peau extérieure des têtes d'ail en laissant la peau de chaque gousse. Saler, arroser d'huile d'olive et les glisser dans le four préchauffé à 180°. Au bout de 30 minutes, baisser la température du four à 90° et les laisser finir de cuire en même temps que la viande.

Si on préfère faire servir une crème d'ail, regarder la recette là.

##### La viande:

Les rôtis étant à température ambiante couvrir le plat avec une feuille de papier sulfurisé et mettre dans le four à 90° pour 30 minutes.

##### **Finition et dressage:**

Réchauffer les fèves quelques secondes avec une noisette de beurre, les laisser en en attente, le temps de porter le jus quelques secondes à ébullition.

Enlever les liens entourant la viande et couper des morceaux assez épais pour en avoir 2 par assiette.

Sur de assiettes chauffées au préalable, disposer les fèves, l'ail, la viande avec quelques grains de fleur de sel et terminer par quelques gouttes ou traits de sauce.

Servir immédiatement.