

Noix de veau au condiment pour pain d'épice

Cuisson au four à 120° C

Mise en place et préparation:
env. 20 min

Cuisson au four: env. 1¼ h

800 g de noix de veau
(noix pâtissière)

1 c. s. de beurre à rôtir
¾ de c. c. de sel

un peu de poivre

1 c. c. de condiment pour
pain d'épice

1 c. s. de miel liquide

1 c. s. d'eau

1 dl de vin blanc

1 dl de bouillon de bœuf

100 g de beurre,
en morceaux, froid

sel, poivre, selon goût

1. Sortir la viande du réfrigérateur env. 1 h avant de la saisir. Préchauffer le four à 120° C. Glisser une plaque chemisée de papier cuisson au milieu du four.
2. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saler et poivrer la viande, saisir sur toutes les faces env. 8 min, attendre la formation d'une croûte pour la retourner, retirer. Réserver la poêle avec les sucs.
3. Mélanger condiment pour pain d'épice, miel et eau, en badigeonner la viande. Planter le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse, déposer la viande sur la plaque chaude.
4. **Cuisson:** env. 1¼ heure. La température à cœur doit atteindre env. 63° C. Retirer la viande, laisser reposer env. 10 min à couvert.
5. **Sauce beurre au vin:** verser le vin et le bouillon dans la poêle réservée, porter à ébullition, déglacer les sucs. Faire réduire de moitié, filtrer la réduction dans une petite casserole.
6. Porter la réduction à ébullition, baisser le feu, éloigner la casserole du feu. Ajouter le beurre par portions en remuant au fouet tout en remettant de temps à autre rapidement la casserole sur le feu pour chauffer légèrement la sauce, mais sans la faire bouillir. Remuer jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse, rectifier l'assaisonnement. Couper la viande en tranches perpendiculairement aux fibres, dresser avec la sauce.

Suggestion: verser dans la sauce le jus de viande recueilli.

Préparation à l'avance: réduction, pendant la cuisson de la viande. Réserver à couvert. Finir la préparation de la sauce au moment de servir.

Portion: 493 kcal, lip 31 g, glu 4 g, pro 46 g

