Travers de veau

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	8 h 15 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2017

Marinade

4 gousses d'ail

5 cm de gingembre

1 oignon

250 ml de jus de pomme

200 ml de sirop d'érable

10 g de fleur de sel

100 g de sucre de canne

100 g de sucre

10 g de paprika fumé

5 g de poivre

1 branche de romarin, feuilles

Eplucher l'ail, puis l'écraser. Eplucher l'oignon et l'émincer finement, le mettre avec l'ail et un peu d'huile dans une poêle, faire revenir. Eplucher le gingembre et le hacher finement. Effeuiller le romarin.

Mixer tous les ingrédients pour la marinade.

Travers de veau

2 kg Travers de veau, maigre, de veau

Mettre les travers de veau avec la marinade dans un sachet de mise sous vide, mettre sous vide au niveau 2 et laisser mariner au réfrigérateur pendant env. 24 heures.

Placer le sachet dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Vacuisine jusqu'à ce que l'enceinte de cuisson atteigne 65 °C (pas plus de 8 h)

Une fois la cuisson terminée, ouvrir le sachet et faire réduire le jus dans une poêle jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

Placer les travers de veau sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

L'appareil préchauffe

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud

Badigeonner les travers de veau avec la moitié du sirop. Enfourner la plaque dans l’espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud 230 °C pendant 8 min

Badigeonner de nouveau les travers de veau avec le sirop.

Arroser

Air chaud 230 °C pendant 7 min

Servir les travers avec les frites.

Accessoires

Bac de cuisson perforé

Plaque à gâteaux

Sachets de mise sous vide

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019