Filet de veau aux dattes et au lard

Recette de V-ZUG SA

Préparation	50 min
Temps de cuisson	1 h 20 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2017

Filet de veau

800 g de filet de veau

8 brins de thym

Placer le filet de veau dans un sachet de mise sous vide avec le thym. Mettre sous vide au niveau 3. Placer le sachet dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Vacuisine 54 °C pendant 1 h 20 min

2 cs d'huile

100 g de tranches de lard

50 g de dattes

Sel

Poivre

Dénoyauter les dattes et les couper en lanières avec les tranches de lard.

Retirer le filet de veau du sachet de mise sous vide et l'essuyer. Mettre de l'huile dans une poêle. Faire revenir rapidement le filet dans l'huile chaude sur toutes les faces et assaisonner avec du sel et du poivre.

Ajouter le bacon et les lanières de dattes dans la poêle et faire revenir avec le filet.

Couvrir la viande, la laisser reposer, puis la couper en morceaux et la servir avec le bacon, les dattes et la sauce au vin blanc.

Sauce au vin blanc

2 échalotes

200 ml de vin blanc

1 feuille de laurier

400 ml de fond de veau

60 g de beurre

Eplucher les échalotes et les couper en petits morceaux. Mettre le vin blanc dans une poêle avec les échalotes et la feuille de laurier. Laisser réduire le liquide de moitié. Ajouter le fond de veau et laisser réduire l'ensemble des ingrédients à env. 300 ml. Ajouter le beurre, retirer la feuille de laurier et assaisonner la sauce. Mélanger la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant.

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

Sachets de mise sous vide

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019