

## INGRÉDIENTS

### CÔTE DE VEAU ET SAUCE :

- 1 escalope de veau (environ 1000 g)
- 500 g de champignons blancs
- 200 g de lard fumé, en lanières
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- Poivre et sel selon le goût
- 2 cuillères à soupe d'oignons perlés
- 100 ml de madère
- 250 ml de crème fraîche
- 100 ml de demi-glace
- Zeste d'un citron

### CHOUX DE BRUXELLES ET CAROTTES

#### AU FOUR :

- 250 g de germes, nettoyés
- 1 botte de jeunes carottes, épluchées avec un court pédoncule
- 1 l de miel
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- Poivre et sel selon le goût

### GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE CÉLERI :

- 800 g de pommes de terre cuites à l'eau, coupées en fines tranches
- 400 g de céleri-rave, coupé en fines tranches
- 200 ml de lait
- 200 ml de crème
- 1 gousse d'ail râpée
- Poivre, sel et noix de muscade selon le goût
- 50 g de beurre, pour le graissage
- 150 g d'emmental moulu

# Escalope de veau Grand Mère avec choux de Bruxelles sautés, carottes et gratin de pommes de terre au céleri



4 personnes



+/-60 min.

(35 min. Préparation)

Un plat délicieusement simple, comme nous l'ont appris nos grands-mères, avec des ingrédients classiques et honnêtes : une succulente escalope de veau dans une sauce à la crème aux champignons, des choux de Bruxelles et des carottes sautés, avec des frites fraîchement frites. Quel festin culinaire !





## PRÉPARATION :

### GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE CÉLERI-RAVE :

Graisser l'accessoire de cuisson avec du beurre. Éplucher les pommes de terre et le céleri-rave et les couper en fines tranches à l'aide de la mandoline. Disposer les pommes de terre et le céleri-rave en couches alternées dans le plat de cuisson. Chauffer brièvement le lait, la crème, le beurre, l'ail et les herbes. Verser sur les légumes et saupoudrer de fromage. Sélectionner le réglage manuel et cuire au four à 160°C avec une vitesse d'air faible pendant 45 minutes.

### ESCALOPE DE VEAU :

Badigeonner la viande d'huile, saler et poivrer. Réglez la température à cœur à 58°C à l'aide d'un thermomètre et faites cuire à 200°C. Suivez les instructions de votre appareil. Placez la viande à l'arrière du panier. Au bout de 10 minutes, ajoutez les légumes. Une fois la viande cuite, laissez-la reposer avant de la couper en tranches.

### LÉGUMES :

Éplucher les carottes. Laisser un petit pédoncule vert sur les carottes. Nettoyer les choux de Bruxelles. Arroser de beurre et de miel. Assaisonner de poivre. Placer autour de la viande dans l'accessoire de cuisson (après la moitié du temps de cuisson de la viande) et cuire au four pendant 15 minutes à 200°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits.

### SAUCE :

Couper les champignons en 4 et les placer dans l'accessoire de cuisson. Couper le bacon en morceaux et l'ajouter à l'accessoire de cuisson. Assaisonner de sel et de poivre et incorporer une cuillère à soupe de beurre. Faire cuire pendant 12 minutes à 200°. Remuer de temps en temps et déglacer avec le madère puis la crème, la demi-glace et ajouter les oignons. Mélanger et cuire encore 5 minutes à 200° à pleine vitesse d'air.

Découper la viande en os, puis en tranches et dresser une belle assiette avec un peu de sauce. Terminer par un zeste de citron. Servir immédiatement.