

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



Cœur de Veau (façon coq au Vin)

Se prépare la veille !

Pour 4 gourmands :

- ✓ 1 beau cœur de veau (650 g)
- ✓ 120 g de lardons fumés (en dés)
- ✓ 1 gros oignon (épluché)
- ✓ 3 gousses d'ail (épluchées, dégermées)
- ✓ 2 carottes de sable (lavées, épluchées, lavées)
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (suivant votre goût)
- ✓ sel aux herbes (selon votre goût)
- ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ 1 branche de thym citron
- ✓ 50 cl de bon vin rouge à 13°
- ✓ 40 cl d'eau tiède

1. Faire préparer le cœur de veau par votre boucher
2. Éplucher les carottes, les oignons, l'ail (germe retiré)
3. Ciseler les oignons et couper les carottes en cube de 1 cm
4. Trancher le cœur en deux dans sa longueur
5. Émincer le cœur de veau de 1 cm
6. Mettre à macérer le cœur de veau avec les oignons, l'ail, les carottes et le sel aux herbes
7. Réserver une nuit au réfrigérateur
8. Le lendemain, faire chauffer l'huile d'olive
9. Faire saisir chaque côté du cœur (pas trop pour éviter qu'il sèche)
10. Ajouter les oignons, l'ail, les carottes, le laurier, le thym citron et les lardons fumés
11. Faire revenir l'ensemble
12. Verser le vin rouge
13. Laisser mijoter 3 min
14. Verser 40 cl d'eau tiède
15. Couvrir à feu doux pendant 2 heures (le cœur doit mijoter doucement avec surveillance)
16. Egoutter l'ensemble
17. Passer à l'étamine le jus de cuisson
18. Faire réduire
19. Remettre les morceaux de cœur et sa garniture (sauf le thym citron)
20. Régler l'assaisonnement
21. Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre balsamique
22. Mélanger et servir

Que du bonheur avec une bonne salade d'hiver bien assaisonnée ou des tagliatelles !

Bon appétit ! 😊