

RECETTE CUISINE des GONES



FRAISE DE VEAU A LA CRÈME ET AU VIN BLANC, FAÇON HUGON

« La fraise est la partie charnue qui enveloppe des intestins du veau, ses protubérances lui donnent l'aspect du fruit rouge, nommé fraise, c'est pour cela que ce morceau de veau est ainsi appelé. »

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de fraise de veau
6 oignon
6 gousses d'ail
½ l de Vin blanc
Thym
Laurier
Persil
30 g de farine
½ l d'Huile d'arachide
5 cl de vinaigre de vin rouge
1 c à s de moutarde forte
1 grosse cuillerée de crème fraîche
Sel fin
Poivre du moulin

Préparation des ingrédients :

Épluchez 4 oignons et émincez-les.
Épluchez les gousses d'ail.
Lavez le persil et effeuillez-le, gardez les queues pour le bouillon de cuisson.
Coupez la fraise de veau en morceaux.
Dans une cocotte, faites suer les oignons et ajoutez la fraise de veau coupée en morceaux.
Faites revenir et ajoutez le vin blanc, l'ail et les herbes aromatiques.
Laissez cuire 1 heure en écumant de temps en temps.
Épluchez les oignons restant et coupez-les en lamelles un peu épaisses.
Égouttez la fraise, épongez soigneusement les morceaux ainsi que les rondelles d'oignons cuits
Faites réduire le bouillon de cuisson de moitié.

Préparation :

Farinez les morceaux de fraise de veau, les lamelles d'oignons crus et les oignons cuits du bouillon.
Faites chauffer de l'huile et faites rissoler la fraise de veau et les oignons, qu'ils soient bien dorés.
Ajoutez au bouillon de cuisson réduit le vinaigre de vin rouge, la moutarde forte, du persil ciselé et la crème fraîche.
Mélangez et laissez mijoter quelques minutes.
Disposez les morceaux de fraise de veau et des lamelles d'oignons dans une assiette, versez la sauce par-dessus et servez immédiatement que les ingrédients restent croustillants.



Bon Appétit