

Croustillants de veau aux oignons confits

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 grenadins de veau
4 gros oignons
20 g de sucre semoule
15 cl de vinaigre balsamique
150 g de parmesan en morceau
400 g de pois gourmands (j'ai pris des surgelés)
20 g de beurre
4 c à s d'huile d'olive
2 baies de genièvre
Sel et poivre

Eplucher les oignons et les tailler en lamelles. Faire chauffer 3 c à s d'huile dans une casserole et mettre les oignons, le sucre, les baies de genièvre. Laisser compoter l'ensemble pendant 10 mn à couvert et à feu doux.

Plonger les pois gourmands, effilés s'ils sont frais, dans une casserole d'eau bouillante salée et les cuire 3 mn environ après la reprise de l'ébullition. Il faut qu'ils restent un peu croquants.

Les égoutter et les passer sous l'eau froide pour qu'ils gardent leur belle couleur verte. Les réserver.

Lorsque les oignons sont légèrement colorés et confits ajouter le vinaigre balsamique et laisser cuire à découvert et à feu vif pendant 5 mn pour que le liquide réduise de moitié. Saler et poivrer et garder au chaud dans la casserole.

15 mn avant de servir chauffer le reste d'huile dans une poêle et saisir les grenadins à feu vif d'un côté.

Sur le côté cru mettre un dôme de parmesan que vous aurez fraîchement râpé. Bien aplatir avec une spatule pour faire adhérer le parmesan sur la viande. Baisser le feu et retourner délicatement chaque grenadin pour que le fromage soit en contact avec la poêle. Le laisser fondre et devenir croustillant. Retourner les grenadins, ajouter les pois gourmands et le beurre et laisser cuire 2 mn.

Pour servir, déposer les oignons confits, que vous aurez réchauffés, au milieu de l'assiette, et mettre les pois gourmands et un grenadin.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>