

# Filet de Veau à la Moutarde de Cassis

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 1 filet de veau d'environ 1,500 kg
- 200 g de moutarde
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de **Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron**
- 1 bouteille de Bourgogne Aligoté
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 1 brindille de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 brindille de romarin
- 20 g de beurre clarifié
- Fond de veau
- Asperges vertes et de champignons du moment (girolles ou morilles) pour la garniture

**PRÉPARATION** (cuisson basse température) : Dans un plat creux, disposer le filet de veau préalablement enduit avec la moutarde de Dijon éclaircie à la Crème de Cassis. Préparer une marinade avec 3 gousses d'ail, 3 échalotes, 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, 1 brindille de romarin et le Bourgogne aligoté et laisser mariner le filet environ 12h au frais. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre clarifié puis dorer le filet de veau. Saler et faire cuire dans un four à 80°, une heure quand la température à cœur est arrivée à 53°. Préparer et rectifier la sauce avec du fond de veau, de la crème de cassis et de la moutarde.

**ASTUCE DU CHEF** : Accompagner d'une garniture asperges vertes et de champignons du moment (girolles ou morilles).

**DRESSAGE** : Couper le filet en morceaux d'environ 5 cm d'épaisseur. Disposer dans les assiettes et accompagner d'asperges vertes et de champignons du moment (girolles ou morilles).



# Feuillantine de Pêche

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 5 blancs d'oeufs
- 150 gr de farine tamisée
- 6 pêches blanches
- Glace à la vanille
- 6 cuillères à soupe de **Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron**
- Sucre glace,
- Baies de cassis ou fruits rouges

**PRÉPARATION :** Préchauffer le four à 180° (Th.6). Dans un saladier, préparer la feuillantine en travaillant le beurre ramolli et le sucre glace au fouet à main jusqu'à obtention d'une crème homogène. Incorporer progressivement les blancs d'oeufs puis la farine tamisée. Découper 18 petits disques de 5 cm de diamètre dans cette feuillantine préalablement étalée. Les déposer sur 2 plaques beurrées et enfourner au four. Laissez cuire 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Décoller sans attendre à la spatule puis laisser refroidir. Plonger 6 pêches 30 secondes dans l'eau bouillante puis enlever la peau. Les couper en tranches et réserver au frais.

**DRESSAGE :** Superposer 3 feuillantines par assiette en intercalant de la glace à la vanille et des tranches de pêches. Arroser avec 1 cuillère à soupe de Crème de Cassis. Saupoudrer les feuillantines de sucre glace et décorer de baies de cassis ou de fruits rouges.

