

# 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).

