



LE VEDELOU CARRÉ DE VEAU



XAVIER BEAUDIMENT - Président du Jury - Chef étoilé - Le Pré

Patrick VOSSE : Maître sommelier - Plaisir de Vins

Laurent JURY : Chef 3 toques Gault & Millau - La Belle Meunière

Roland VIGIER : Chef Toques d'Auvergne - Le Clos Fleuri

Rodolphe REGNAULD : Chef Toques d'Auvergne et Maître Restaurateur - L'Auberge du Pont

Patricia CONSTANTIN : Chef Toques d'Auvergne - Le Rivalet

Aymeric BARBARY : Chef Bib Gourmand - La Flèche d'Argent

Olivier SAID : Chef étoilé - Le Carrousel

Raynald CROIX : Chef Toques d'Auvergne et Bib Gourmand - L'Annexe et La Mama

Françoise GIGOT : Présidente de l'association des sommeliers Auvergne-Limousin

Jean-Louis DUGAT : Chef Jeune Talent Gault & Millau - Le Clos St-Eloi

Eric MANENC : Chef - Alfred

Julien REVEIL : Sommelier - Jeux de Raisins



L'AVIS DU JURY :

Carton plein pour ce carré de veau Label Rouge, qui a mis tout le monde d'accord. Le jury s'est incliné devant le moelleux de la viande et sa qualité, allant jusqu'à détailler la finesse de son grain. Il faut dire que ce carré avait annoncé la couleur : un rose pâle joliment persillé !

Xavier BEAUDIMENT : « Une viande très claire, très tendre et juteuse. »

Jean-Louis DUGAT : « Un très bel aspect cru : le carré est gras, beau et bien brillant. Le goût est prononcé, le gras a de la saveur. La texture est fondante, bien juteuse. Une très belle pièce de viande. »

Françoise GIGOT : « Une belle couleur rosée. Le carré a du gras. Une viande de belle qualité par sa texture, certainement une viande fermière. »



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY
EN INTEGRALITE SUR :

www.tests-produit-gourmets.fr

L'IDÉE RECETTE

de OLIVIER SAID



NOISETTES DE CARRÉ DE VEAU CUITES LENTEMENT EN CROÛTE DE MOUTARDE DE CHARROUX ET MIEL, LÉGUMES DE SAISON AU WOK, JUS CORSÉ AU ROMARIN.

2 pers.

INGRÉDIENTS :

1 carré de veau Vedelou (1,3 kg environ) - 3 c. à soupe de moutarde de Charroux - 3 c. à soupe de miel - 3 c. à soupe de chapelure - 50 g de beurre - 3 échalotes - 1 tête d'ail - 1 grosse carotte - 1 cl de vin blanc - romarin - Pour le wok : 1 carotte - 1 panais - 1/2 chou romanesco - 2 cébettes - 40 g de pois gourmand - 1 cl de sauce soja - herbes fraîches

PRÉPARATION :

Parer le carré de veau en taillant deux longues identiques. Garder les os pour la sauce. Mélanger la chapelure, la moutarde et le miel. Réserver. Colorer de chaque côté les noisettes de

veau dans un sautoir. Réserver. Dans le même sautoir, ajouter les os, faire colorer puis ajouter la carotte, les échalotes et l'ail. Faire suer et déglacer avec le vin blanc : mouiller à hauteur et laisser cuire 20 min. Passer au chinois et faire réduire avec une branche de romarin. Tailler les légumes pour le wok en tranches pas trop épaisses, les poêler à feu vif et déglacer avec un peu d'eau et la sauce soja. Mettre à four chaud (170°) les noisettes de veau badigeonnées de chapelure. Laisser cuire 10 à 15 min jusqu'à coloration. Servir le veau tranché arrosé de sauce avec les légumes et quelques herbes fraîches.



Auxey-Duresses
«Les Hautes»
Domaine Lafouge 2015

Coopérative et Association pour la Promotion et la Production du Veau des Monts du Velay et Forez

25 Bd Bertrand - B.P. 90063 - 43002 LE PUY EN VELAY CEDEX

Tél : 04 71 09 11 25 - Mail : veauxdesmontsduvelay@free.fr

WWW.VEAU-LABELROUGE.FR

