

Tous bonbons sauce

Cul de veau au miel

(Prix du grand concours de la Toque Blanche)

Un veau de veau (2,500 kg) lardé dans le sens de la longueur - (Ceci, après essai a été sec. Essayez un "Casi")

Couverts de porc frais pour couvrir le fond de la cocotte en fonte

2 pieds de veau blanchis, partagés par le milieu et le sens longueur

3 gros coeurs de céleris crus émincés très finement.

1,250 kg de carottes émincées

1,500 d'oignons émincés

Bouquet garni (thym, persil, laurier)

Gousse d'ail

Poivre, sel, beurre.

0,550 kg. de miel au romarin (c'était trop au 1^{er} essai)

Dans la cocotte faire légèrement dorer au beurre le veau et déplacer le fond avec une verge de Banyuls et un verre Jean

(rien ne doit rester adhérent au fond)

Recueillir ce déplacement et le réserver.

Prendre le fond de la cocotte avec les couverts bien dégraissés

répartir sur les couverts le mélange de légumes crus émincés, saler, poivrer les légumes et déposer sur ce fond le veau, ajouté

autour les 4 demi-pieds de veau et le bouquet garni, l'ail

raffer le veau avec le miel puis verser le fond de déplacement

et tout le reste de la bouteille de Banyuls brut et compléter le

mouillage soit au fond blanc très léger ou à l'eau (si vous

avez mouillé avec du Banyuls d'or, ajoutez 1/2 litre de vin

blanc sec. Il faut que le veau baigne submergé à 2cm.)

Faire partir à feu vif 1/4 d'heure, couvrir le récipient et

faire cuire au four de 2h. 30 à 3h.

Après 1h. au four retourner 1 fois le veau.

Déposer le veau dans un plat de service, d'écouler

en gros des les pieds de veau désossés.

Faire, au besoin, réduire le jus de cuisson sans oublier

de retirer les légumes avant de le verser sur le veau.

Retirer les couverts.

Servir à part des pommes de terre croquantes ou Dauphinoises