



PAVÉ DE VEAU AUX OLIVES, ARTICHAUX VIOLETS ET POMMES DE TERRE GRENAILLES POÊLÉS, JUS ROMARIN



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Pavés de veau	2 pièces	4 pièces
Olives Taggiasche	10 g	20 g
Jus de veau	10 cl	20 cl
Artichauts violets	2 pièces	4 pièces
Pommes de terre grenailles	200 g	400 g
Romarin	1 branche	2 branches



Réalisation de la recette

🕒 Préparation : 15 mn

👨‍🍳 Cuisson : 15 mn

1. La garniture artichauts / grenailles

- Lavez les pommes de terre grenailles, puis les couper en deux.
- Epluchez les artichauts en retirant les premières feuilles. Ensuite à l'aide d'un petit couteau, retirez les autres feuilles jusqu'à la chair plus claire.
- Coupez les artichauts en quartier et retirez le foin. Lavez-les.
- Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive, une fois l'huile fumante, faites revenir les artichauts et les pommes de terre grenailles. Mouillez à mi-hauteur d'un filet d'eau et ajoutez un couvercle. Laissez cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes. Contrôlez la cuisson (prolongez si nécessaire). Rectifiez l'assaisonnement.

2. Les pavés de veau aux olives

- Pendant la cuisson des pommes de terre grenailles et des artichauts, dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites bien colorer à feu vif chaque face des pavés.
- Pendant ce temps, épluchez le romarin. Retirez ensuite les pavés de la poêle de cuisson puis réservez sur une assiette (ne pas couvrir).
- Hachez grossièrement les olives puis les faire revenir dans la poêle chaude. Versez ensuite le jus de veau, un filet d'eau et le romarin. Laissez reprendre l'ébullition puis faites réduire jusqu'à consistance sirupeuse (sauce épaisse). Puis ajoutez-y les pavés de veau pour terminer leur cuisson et les réchauffer.

3. Le dressage

- Sur une assiette, disposez la garniture artichauts violets et pommes de terre grenailles, ajoutez le pavé de veau et nappez de jus d'olives romarin.
- Pour finir, ajoutez une pincée de fleur de sel et un tour de poivre du moulin.
- Régalez-vous bien !

