

Carré de veau dans la paille avec Jever Pilsener



80
minutes

Ingrédients :

- 2kg carré de veau
- 150g foin
- 100g carottes
- 100g céleri
- 100g oignons
- 20g concentré de tomate
- 500ml vin rouge
- Sel, poivre
- 500g spaghetti
- Parmesan frais râpé
- Pesto d'ail des ours



Pas à pas vers le plaisir

1 Parer le carré de veau, mettre de côté les découpes de viande, saler et poivrer le carré de veau et saisir à vif dans une casserole. Couvrir le rôti avec du foin et laisser cuire 25 minutes au four à 150°C.

2 Saisir à vif les découpes de viande dans une autre casserole, couper les carottes, le céleri et les oignons en dés d'un centimètre et ajouter.

3 Ajouter le concentré de tomate et griller le tout jusqu'à obtention d'une belle couleur rubis.

4 Déglacer avec le vin rouge et réduire. Répéter la procédure deux fois. Ajouter de l'eau et laisser réduire.

5 A servir avec des spaghettis al dente, du parmesan râpé et du pesto d'ail des ours.



Un bon repas mérite une bonne bière

Si l'on cuisine avec de la Craft Beer, il ne faut pas oublier de servir la bonne bière pour accompagner ce repas. Nos sommeliers de bière ont dégusté quelques bières adaptées et vous conseillent avec ce plat :

Jever Pilsener

Cette brasserie fut fondée en 1848 en Frise mais n'a obtenu sa célébrité que dans les années 30. D'une couleur jaune clair, elle convainc par une note amère du houblon. Odeur de foin et d'herbes, très sec, pétales d'été et amertume intense.