

PENTECÔTE

CARRÉ DE VEAU POUSSE-CAFÉ

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 1 carré de veau d'1,2 kg
- 2 dl de café noir bien fort
- 1 dl de liqueur d'abricot
- 1 dl de fond de veau
- 3 c.s. de miel liquide
- 12 abricots frais ou congelés
- sel, poivre
- huile d'olive

Preparation:

La veille ou le matin pour le soir, mélanger le café, le fond de veau, la liqueur et le miel dans une casserole. Porter à ébullition et laisser refroidir. Enduire la viande de cette marinade et entreposer au réfrigérateur.

Trois heures avant le service, préchauffer le four à 80°C. Égoutter la viande et réserver la marinade. Saler le carré de veau et le saisir dans une poêle légèrement huilée sur toutes les faces.

Disposer le carré dans un plat allant au four. Arroser de marinade et cuire 2h45 en arrosant régulièrement. Poivrer au moment de servir avec du jus, des abricots et la garniture de votre choix.

