

## Carré de veau glacé

Mise en place/préparation: 20 min

Marinade: 12 heures

Cuisson: 70 min

1 kg de carré de veau, faire manchonner par le boucher et inciser au dos le long des côtes

### Marinade

3 c. à soupe de sauce soja

3 c. à soupe de sirop d'érable

2 pointes de couteau de poudre de girofle

poivre du moulin

Bien mélanger tous les ingrédients, badigeonner la viande avec la moitié de la marinade, laisser mariner à couvert env. 12 heures au réfrigérateur. Réserver le reste de marinade à couvert au frais.

### Cuisson

2 c. à soupe de beurre à rôtir

¾ de c. à café de sel

1 ananas

4 petites pommes (p. ex. Gala, Cox Orange)

Sortir la viande du réfrigérateur env. 30 min avant, éponger avec du papier absorbant, préchauffer le four à 240°C. Mettre le beurre à rôtir sur la plaque, laisser bien chauffer env. 3 min dans la moitié inférieure du four préchauffé. Saler la viande, poser sur la plaque et faire revenir env. 15 minutes. Couper plumet, écorce et pédoncule de l'ananas, couper en tranches d'env. ¾ cm. Ôter le cœur avec un vide-pomme. Piquer plusieurs fois les pommes (p. ex. avec une petite fourchette à pommes de terre). Réduire la chaleur à 180°C, sortir la plaque. Disposer dessus les tranches d'ananas et les pommes, badigeonner le tout avec la moitié de la marinade réservée, remettre au four pour env. 55 minutes. De temps en temps, badigeonner viande et fruits avec le



reste de marinade, retourner une fois les tranches d'ananas. Retirer la viande, laisser reposer à couvert env. 10 minutes. Découper en côtelettes, présenter avec les fruits.

**Suggestion:** remplacer le sirop d'érable par du miel liquide.

### Accompagnements

• **Entrées:** «Croquettes de lentilles», «Petits roulés en pâte fraîche», «Timbales de lentilles», «Croustillants à la ricotta».

• **Garnitures:** pommes de terre sautées, spaetzli.

• **Desserts:** tous.

**Par personne:** lipides 23 g, protéines 42 g, glucides 31 g, 2093 kJ (500 kcal)

### L'accord du vin

Sur le carré de veau glacé, les amateurs de vin blanc choisiront un **Müller-Thurgau** (ancienne appellation rieslingx Sylvaner), un **gewürztraminer** ou bien un **chardonnay**. Ceux qui préfèrent un vin rouge porteront leur choix par exemple sur un **rioja**, un **pinot noir** de Bourgogne ou encore un **saint-émilion** ou un **margaux** à leur summum.

### Température de service:

Müller-Thurgau et gewürztraminer: 8°C

Chardonnay: 12°C

Vins rouges: 16 à 18°C

