



## Avec Cyril Lignac, le veau se fait encore plus gourmand !



***Cyril Lignac a créé 4 recettes gourmandes et savoureuses à base de viande de veau. Il ne vous reste plus qu'à enfilez votre tablier à vous mettre aux fourneaux pour les tester. Bon appétit !***



© Jerome Galland

Incroyablement simple à préparer et tellement bonne à déguster, la viande de veau vient réveiller les papilles avec sa chair tendre, ses saveurs raffinées et ses innombrables déclinaisons. En effet, elle se prête à toutes sortes de recettes : longuement mijotée ou rapidement poelée, grillée ou crue, en version chaude ou froide...

www.savoir-cuisiner.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Pour la conserver, mettez-la dans le compartiment le plus frais de votre réfrigérateur, idéalement entre 0 et 4°C. Vous pourrez ainsi la garder 2 à 3 jours dans son emballage d'origine. Il est aussi possible de la congeler dans un sachet hermétique, ce qui vous permettra de la conserver jusqu'à 9 mois. Au moment de la décongeler, il vous suffira de la mettre dans le réfrigérateur entre 4 heures et une nuit entière, selon la taille de votre morceau. Pour une cuisson parfaite, sortez votre viande du réfrigérateur à l'avance, afin qu'elle repose un peu à température ambiante, ce qui soulignera son moelleux. Pendant la cuisson, retournez-la avec une pince ou une cuillère pour ne pas la piquer, car elle perdrait son jus. Pour que votre viande dévoile toutes ses saveurs et toute sa tendreté, optez pour une cuisson rosée ou à peine rosée. Après cuisson, laissez-la reposer quelques minutes. Posez-la sur une grille ou dans un plat, et recouvrez-la d'une feuille de papier cuisson ou d'une assiette creuse, le temps que la viande se détende, que la chaleur se diffuse harmonieusement et que les sucs se répartissent de façon optimale.

### Quel vin pour l'accompagner ?

Le veau se déguste très bien avec un rouge, du blanc et même du rosé. Vous devrez orienter votre choix en fonction du mode de préparation. Un sauté de veau aux morilles s'accordera à merveille avec des vins de la Vallée du Rhône, Une bouteille de Vallée du Rhône, telle qu'un

Les vins blancs de l'appellation Condrieu seront également en parfait accord avec le veau aux morilles.

#### Château de la Violette, Rosé de Savoie 2020



Robe rose saumon brillante pour ce vin de Savoie cépages Gamay, Pinot. Nez frais et intense, floral pivoine, fruité fraise des bois-pamplemousse. Bouche équilibrée entre fruit, matière et de fins tanins, assez longue. Un merveilleux compagnon pour accompagner une blanquette de veau. 6 € ( [www.adrien-vacher.fr](http://www.adrien-vacher.fr) ).

#### Beaujolais Blanc 2019 Maison Piron



Robe or profond brillante pour ce vin issu d'un cépage Chardonnay. Nez assez intense et frais, fruité poire-coing, abricot, épicé curcuma-vanille-poivre blanc, une note noisette grillée. Bouche fondue et fraîche, harmonieuse entre fruit, épices et matière jusque dans la longueur, citronnée, saline en finale. Il forme un beau duo avec la blanquette de veau. 10 € ( [www.domaines-piron.fr](http://www.domaines-piron.fr) ).

#### Château La Castille, Glorius blanc 2020

www.savoir-cuisiner.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Jolie robe jaune pâle, fine, avec des reflets verts pour cette AOP Côtes de Provence aux cépages dominants de Rolle et d'Ugni-Blanc. Au nez, il révèle des senteurs de fruits exotiques et des arômes d'agrumes (*pamplemousse, citron*). Sa bouche ronde et puissante confirme les subtils arômes d'agrumes avec la même vivacité de nez. C'est un vin généreux, tout en équilibre. 12 € ( [www.chateaulacastille.com](http://www.chateaulacastille.com) ).

### **La Chabilisienne, Chablis La Sereine 2018**



Ce millésime 2018 présente une robe or blanc, c'est un vin limpide et brillant. Le premier nez est légèrement floral et fruité. A l'aération, la palette aromatique devient plus éclatante et fraîche avec une touche minérale. La mise en bouche est précise et dense. L'équilibre est parfait entre la matière du fruit et l'énergie. La finale présage d'un grand potentiel. 13 € ( [www.lachabilisienne.com](http://www.lachabilisienne.com) ).

### **Domaine Saint-André de Figuière, Rosé Première 2020 Bio**



Elégante robe or rose très pâle nuancée de gris pour ce vin issu de cépages bio de Mourvèdre, Cinsault et Grenache. Nez fruité ananas-abricot-brugnon-litchi, herbes de Provence, épices poivre-muscade. Bouche ample, fine et croquante, fruitée fraise, poivrée jusque dans la longueur, finale saline. 15,50 € ( [www.figuier-provence.com](http://www.figuier-provence.com) ).

### **Vidal-Fleury, Saint-Joseph 2017**

www.savoir-cuisiner.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Belle robe rubis pourpre très dense pour ce millésime 20217 100 % Syrah. Nez intense et frais, fruits rouges bien mûrs cerise noire-framboise-fraise des bois, prune, cigare, thym-laurier-eucalyptus, épice muscade-poivre-clou de girofle. Bouche harmonieuse, fruitée et fraîche, jolie longueur sur des notes grillées. 25,25 € ( [www.vidal-fleury.com](http://www.vidal-fleury.com) ).