



Tout un segment de notre profession est en pleine mutation, votre association évolue afin de répondre à ces nouveaux défis. L'U.P.R.M. devient L'U.P.R.T; Union des Personnels de la Restauration Territoriale



MEDAILLON DE VEAU AUX AGRUMES ET SON NID DE TAGLIATELLES



INGREDIENTS .

1kg de noix de veau , 6oranges sanguines , 3 pamplemousses roses , 2 citrons , 2 carott e,200 grs de champignons , 3 courgettes , 1 botte d'oignons grelots , 250 grs de tomates cerises , 300grs de tagliatelles , 1 bouquet de thym , 2 échalotes , 50cl de jus de veau , 2 cuil a soupe de miel , 100grs de beurre , 1 bouquet de menthe , sel poivre .

ELABORATION .

Laver et éplucher les légumes . Réserver . peler la moitié des agrumes en quartier ô Membranes , réserver . presser le restant des agrumes , réserver .

DECORATION .

A l'aide d'une cuillère parisienne , faire 5 boules de courgettes , 5 boules de carottes . Séparément , glacer les boules , et les oignons grelots . Réserver . Fendre en deux une Courgette , pocher légèrement , émincer a moitié et rassembler en spirale . réserver . Canneler les champignons , faire blanchir dans de l'eau citronnée , égoutter , réserver .

NOIX DE VEAU

Dans une sauteuse , saisir les médaillons tranchés au préalable . Décanter . Dégraisser . Pincer les sucs , ajouter les échalotes émincées , faire suer . Déglacer au jus d'agrumes . Ajouter le miel , le thym et le jus de veau . Saler, poivrer . Remettre les médaillons de veau dans la sauteuse et laisser mijoter a feu doux 20 a 25 mns

TAGLIATELLES . Cuire les tagliatelles a l'eau bouillante , cuisson al dente , égoutter , beurrer assaisonner .

CONFECTION DES BROCHETTES .

Dans une petite sauteuse , faire légèrement revenir les tomates cerises pour leur donner du brillant . Sur un pic a brochette , enfile la tomate cerise , la courgette , l'oignon grelot et Carotte .

DRESSER LE PLAT .