



VEAU À LA POIRE WILLIAMS

Ingrédients

1.000 kg	Viande de veau émincée
0.300 kg	Poires coupées en dés (en boîte ou fraîches)
1.300 kg	masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g	Marinade à la poire Sensia	n° d'art. 16283
30 g	Miel liquide	
20 g	Williamine (eau-de-vie)	

Pour compléter la saveur

Figues séchées coupées

Matériel auxiliaire

Moules en alu

Instructions

1. Faire mariner la viande de veau dans la marinade à la poire Sensia.
2. Mélanger ensuite la viande de veau avec les autres ingrédients.
3. Disposer la viande marinée dans des moules en alu.
4. En guise de décoration, il est possible d'ajouter des figues coupées en morceaux.

Préparations 1 au four

1. Faire cuire les moules en alu au four préchauffé (chaleur tournante, env. 160° C) pendant environ 20 minutes, à mi-hauteur.
2. En fin de cuisson, la viande est brillante et la sauce présente une consistance sirupeuse.

Préparations 2 à la poêle

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement l'émincé de veau et laisser reposer.
2. Déglacer avec de la crème ou de la crème fraîche et servir chaud.

Remarque, variante

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.
Servir avec du riz.