

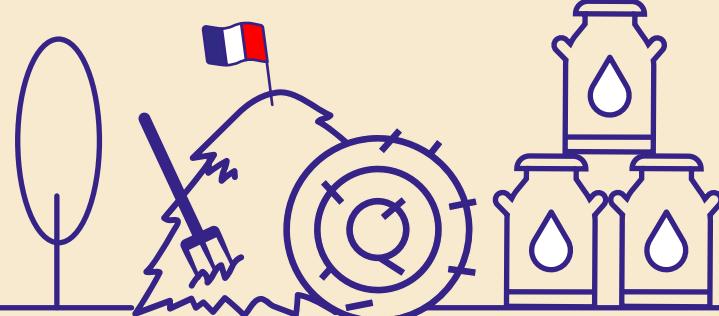


LE FAVORI

Le goût du rare



Le favori, c'est une filière engagée pour une viande française de qualité, en toute transparence.



NOS VEAUX

- 100% Race Limousine
- 100% Paille française
- 100% Nourris au lait

NOS FERMES

- 57 éleveurs engagés au cœur des vallées du Limousin, de l'Auvergne et de l'Aquitaine.
- Nous travaillons pour **améliorer le confort des animaux** avec des bâtiments en bois, dans des espaces plus grands, et très lumineux.



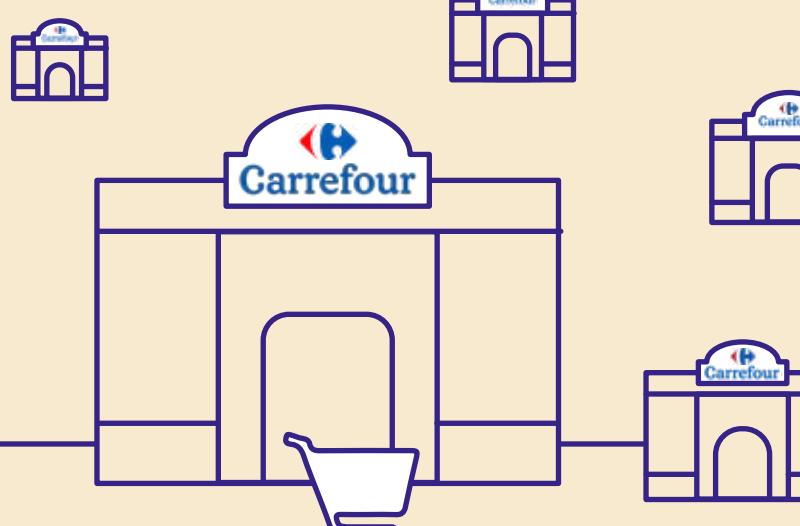
VTL est une société engagée dans la production de veaux haut gamme sur le territoire.

NOS ELEVEURS.SES

- Charte d'élevage interne
- Politique sociale unique
- Redistribution de la valeur auprès de nos partenaires intégrateurs / éleveurs VTL.

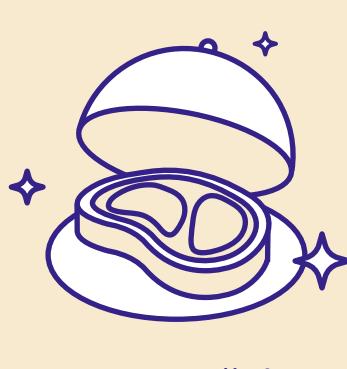
NOTRE DISTRIBUTEUR

Offre exclusive **CARREFOUR** dans **25 hypermarchés en France** et plus à venir



De nouvelles idées recettes à chaque saison.

VOTRE ASSIETTE
Un Goût incomparable



La qualité 100% française



LE FAVORI

CÔTES DE VEAU

aux morilles



VEAU
DE
HAUTE QUALITÉ
—
ÉLEVÉ SUR PAILLE

TRAÇABLE
FRANÇAIS
100%
ÉQUITABLE

LE FAVORI

Le goût du rare

CÔTES DE VEAU

aux morilles



Pour
4 PERSONNES



Préparation
30 MIN



Cuisson
20 MIN



Morceau
CÔTE

Ingédients

- 4 côtes de veau de 250 g chacune
- 30 gr de beurre
- 3 échalotes
- 200 gr morilles séchées
- 25 cl vin jaune
- Sel
- 50 cl crème fraîche
- 20 cl jus de veau
- Poivre

Étape 1 Réhydrater les morilles séchées dans de l'eau tiède pendant 1 heure. Égoutter.
Couper en deux les plus grosses.

Étape 2 Faire suer les échalotes ciselées dans une poêle avec une noix de beurre.
Ajouter les morilles, puis les deux tiers du vin jaune et le jus de veau.
Laisser cuire les champignons environ 15 minutes.

Étape 3 Ajouter la crème et laisser réduire la sauce.

Faire blondir les côtes de veau quelques minutes à feu vif sur chaque face, jusqu'à formation d'une croûte dorée dans le beurre mousseux.

Étape 4 Assaisonner selon le goût avec sel et poivre.

Baisser le feu et laisser cuire 10 minutes. Veiller à ce que la viande reste rosée.

Retirer les côtes de la poêle et laisser reposer 5 minutes, idéalement sur une grille ou une assiette à l'envers pour éviter qu'elles ne trempent dans le jus.

Étape 5 Déglaçer le jus de cuisson avec le reste de vin jaune, laisser réduire, ajouter 1 cuillère à soupe d'eau. Remettre les côtes dans la poêle pour les réchauffer.

Disposer dans les assiettes et napper de sauce aux morilles.

Servir ce plat avec des petites pommes de terre grillées ou des pâtes fraîches... (Idéalement des conchiglioni.)

Astuce : une cuillère de miso rendra cette sauce mémorable !

MIGNON DE VEAU POCHÉ DANS UN BOUILLON DE LÉGUMES

Façon Pot au feu



MIGNON DE VEAU POCHÉ DANS UN BOUILLON DE LÉGUMES

Façon Pot au feu



Pour
4 PERSONNES



Préparation
30 MIN



Cuisson
1 HEURE



Morceau
FILET MIGNON

Ingrédients

- 4 pavés de 150 gr. de filet mignon veau
- 8 carottes de couleurs
- 1/2 choux vert frisé
- 8 pommes de terre rate
- 12 minis navettes
- 2 oignons
- 1 pied de céleri
- 1 bouquet garni
- 2 clous de girofle

Étape 1 Après avoir épluché les légumes, couper en deux les oignons et les colorer vivement côté tranche dans une poêle puis les piquer avec les clous de girofle. Les plonger dans l'eau froide puis cuire avec le céleri et le bouquet garni durant 35 minutes.

Étape 2 Utiliser ce bouillon pour cuire les carottes et les navets ensemble, puis le chou vert. Astuce : rafraîchir dans l'eau glacée les légumes pour garder la couleur.

Étape 3 Cuire les pommes de terre dans une eau salée.

Étape 4 Rassembler les carottes coupées, les navets, des ronds taillés dans les feuilles de choux, les pommes de terre et prélever des pétales de l'oignon cuit.

Étape 5 Colorer rapidement sans les cuire dans une poêle au beurre les pavés de veau puis les plonger dans le bouillon de légumes à frémissement (sans ébullition c'est important) durant 5 minutes pour une cuisson rosée ou 9 minutes pour une cuisson à point.

Étape 6 Réchauffer les légumes dans le bouillon. Puis dresser dans une assiette creuse le bouillon, les légumes puis le veau. Assaisonner de fleur de sel et de poivre blanc.

VEAU AUX CAROTTES ET CHAMPIGNONS

Façon Osso buco



VEAU AUX CAROTTES ET CHAMPIGNONS

Façon Osso bucco



Pour
4 PERSONNES



Préparation
30 MIN



Cuisson
1 HEURE



Morceau
OSO BUCCO

Ingédients

- 4 tranches de 200 gr. Osso buco veau
- 400 gr. de tomates
- 2 carottes classiques
- 4 carottes de couleurs
- 700 gr. de champignons
- 3 oignons

- 8 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 6 cl. d'huile olive
- 20 gr. de beurre
- 40 gr. de farine
- 20 cl. de vin blanc
- Sel et poivre

Étape 1 Faire chauffer de l'huile et du beurre dans un faitout. Passer les morceaux d'osso buco dans la farine et les faire revenir dans l'huile et le beurre.

Saler et poivrer puis retourner les morceaux de viande et doré la face crue. Une fois dorés, retirer les morceaux de viande du faitout et les réserver.

Étape 2 Dans le faitout, faire doré l'oignon préalablement coupé en petits morceaux.

Ajouter les tomates coupées en 4 et les carottes en rondelles et les faire fondre en recouvrant le faitout d'un couvercle avec la gousse d'ail écrasé. S'il n'y a pas assez de jus de tomate, y ajouter la petite boîte de concentré. Ne pas hésiter à y ajouter de l'eau pour éviter que l'oignon prenne au fond du faitout. Une fois les tomates fondues, enlever le couvercle et ajouter $\frac{1}{2}$ verre de vin blanc, saler et poivrer. Mettre la feuille de laurier.

Étape 3 Remettre les morceaux de viande, recouvrir le faitout du couvercle et laisser cuire à feu moyen pendant 1 heure.

Étape 4 Pendant ce temps, faire rôtir au four les carottes de couleurs et les échalottes, 35 minutes à 180°C .

Étape 5 Servir le tout avec des champignons de saison.

PAVÉ DE VEAU EN CROÛTE AUX CHÂTAIGNES



LE FAVORI

Le goût du rare

VEAU
de
HAUTE QUALITÉ
- - -
ELEVÉ SUR PAILLE

TRAÇABLE • FRANÇAIS
100%
ÉQUITABLE

PAVÉ DE VEAU EN CROÛTE AUX CHÂTAIGNES



Pour
6 PERSONNES



Préparation
40 MIN



Cuisson
1H40



Morceau
QUASI

Ingrédients

- 1 rôti (1kg200 de quasi ficelé)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 100 gr de lardons
- 1 verre de vin blanc
- 2 échalotes
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- 4 tranches de pain de mie
- 50 gr de noisettes torréfiées
- 50 gr de marrons cuits
- 125 gr de beurre ramolli
- 1 butternut
- 1 poignet cèpes
- 1 branche de romarin
- Sel et poivre

Le jus Faire dorer des parures de veau, et faites revenir aussitôt un oignon ciselé, une carotte en rondelle et 100 gr de lardons. Laissez cuire 5 minutes tout en remuant. Déglacez avec un demi verre de vin blanc et ajoutez de l'eau. Cuire 45 minutes et passer au tamis.

Le rôti Saisissez le rôti à l'huile d'olive dans une cocotte. Ajoutez les échalotes et l'ail en chemise. Mouillez au vin blanc. Ajoutez du romarin et couvrez. Laissez cuire à la cocotte pendant 50 minutes en vérifiant qu'il reste en permanence 1 cm de liquide au fond de la cocotte.

Il est important de laisser la viande reposer sans ficelle avant de la servir en l'emballant dans du papier aluminium pendant 10 min à la sortie du four.

Ajouter le jus dans la cocotte, portez à ébullition et ajouter enfin une noix de beurre. Cette sauce sera servie avec le plat.

La croûte Hachez le pain de mie, les noisettes et les marrons avec le beurre ramolli. Mixez le tout finement en salant et poivrant légèrement. Vous obtenez une pâte un peu épaisse et compacte. Placez là entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étalez là au rouleau de manière à obtenir un rectangle de la taille du dessus du rôti. Placer la croûte sur le rôti et terminer la cuisson 5 minutes sous le grill du four.

Servir avec le jus ainsi qu'une purée de butternut mélangé à quelques éclats de marrons, lors du dressage ajouter de belles lamelles de butternut cuite au jus de veau, des marrons, oignons et cèpes glacés au jus, ainsi que quelques éclats de noisettes.

GRENADIN DE VEAU AU MIEL ET PETITS POIS PRINTANIERS

Façon Tournedos



GRENADIN DE VEAU AU MIEL ET PETITS POIS PRINTANIERS

Façon Tournedos



Pour
4 PERSONNES



Préparation
30 MIN



Cuisson
10 MIN



Morceau
GRENADIN

Ingrédients

- 4 grenadins de veau avec la barde comme un tournedos
- 2 cl sauce soja
- 30 gr beurre
- Sel et poivre
- 20 gr miel liquide

Légumes frais pour garniture
600 gr de :

- Petits pois
- Carottes
- Radis
- Oignons nouveaux
- Asperges vertes
- Morilles séchées

Étape 1 Faire tremper les morilles dans une eau chaude. Blanchir les légumes croquants dans l'eau bouillante salée puis les plonger dans l'eau glacée.

Étape 2 Dans un beurre mousseux clair faire chauffer rapidement les morilles et légumes puis saler et poivrer.

Étape 3 Dans une poêle, faire revenir tout doucement les grenadins dans le beurre mousseux bien chaud. Laisser mijoter 5 min de chaque côté selon l'épaisseur. Saler et poivrer.

Déglacer avec la sauce soja, un peu d'eau de trempage des morilles puis le miel, servir immédiatement cette sauce.



LE FAVORI

Le goût du rare

LE PHỞ DE VEAU

à la Vietnamienne



LE PHỞ DE VEAU

à la Vietnamienne



Pour
4 PERSONNES



Préparation
20 MIN



Cuisson
2 HEURES



Morceau
QUASI DE VEAU

Ingrédients Bouillon

- 1 kg de tendrons de veau
- 1 oignon
- 30 gr de gingembre pelé
- 1 bâton de cannelle
- 1 anis étoilé
- 6 grains de poivre
- 2 gousses d'ail noir
- 2 cùs de sauce nuoc mam

Ingrédients Farce

- 175 gr de nouilles Soba
- 4 choux Pak Choi
- 200 gr de liseron d'eau
- 400 gr de quasi de veau
- 100 gr de sauce soja



Ingrédients Dressage

- 125 gr de pousses de soja
- 125 gr de chou cantonais
- 2 citrons verts
- 40 gr de champignons enoki
- Feuilles de coriandre
- Feuilles de menthe
- Tiges de ciboulette

Pour le bouillon Dans une marmite avec un peu d'huile, faire revenir le veau en remuant de temps en temps.

Dès que la viande prend de la couleur, ajouter un demi-verre d'eau pour déglaçer, puis ajouter l'oignon coupé en quartiers et piquer avec un clou de girofle. Ensuite, ajouter le reste des épices et la sauce nuoc mam, et remuer.

Ajouter de l'eau et écumer si besoin. Faire mijoter pendant 2 heures puis filtrer.

Pour la farce Au moment de servir, plonger les nouilles Soba dans l'eau bouillante pendant 5 minutes 30. Plonger les Pak Choi dans une eau bouillante salée et réserver.

Faire sauter le liseron d'eau en tronçons, déglaçer rapidement avec un jus de citron et réserver. Faire mariner le quasi de veau avec la sauce soja.

Finition et dressage Dresser une assiette avec les pousses de soja, le chou cantonais, du citron vert coupé en quartiers, des enoki, de la coriandre et de la menthe, et présenter au milieu de la table afin que chacun puisse assaisonner son plat à son goût.

Mettre les nouilles cuites dans les bols, puis poser les choux coupés dans la longueur, quelques fines tranches de quasi de veau cru marinées, et parsemer de ciboulette ciselée, de fleurs et queue d'ail, du liseron d'eau et de 20 grammes de champignons enoki.

Verser à la louche le bouillon bouillant dans chaque bol, trancher le pho avec un trait d'huile de sésame puis servir.



LE FAVORI

Le goût du rare

ESCALOPE DE VEAU

Crème de cèpes



LE FAVORI

Le goût du rare

VEAU
DE
HAUTE QUALITÉ
- ELEVÉ SUR PAILLE -

TRAÇABLE
FRANÇAIS
100%
ÉQUITABLE

ESCALOPE DE VEAU

Crème de cèpes



Pour
4 PERSONNES



Préparation
20 MIN



Cuisson
20 MIN



Morceau
ESCALOPE

Ingédients

- 4 escalopes de veau de 180 g
- 200 g de champignons de saison (girolles par exemple)
- 150 g de cèpes en morceaux
- 1 dl de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 2 cl de Cognac
- 300 g de spaghetti
- 1 cuil. à soupe de Persil plat haché
- Sel et poivre du moulin

Étape 1 Mettre la moitié de l'huile et le beurre dans la poêle. Faire chauffer, puis faire dorer les escalopes pendant 5 minutes de chaque côté. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire encore 8 minutes à feu moyen.

Étape 2 Pendant la cuisson des escalopes, couper le pied terne des champignons, les laver, les égoutter, puis les émincer. Faire chauffer le reste de l'huile et faire revenir les champignons. En fin de cuisson, ajouter une cuillère à soupe de persil haché.

Les ajouter aux spaghetti cuits et réserver au chaud.

Étape 3 Dans une petite casserole, faire chauffer le Cognac, le verser sur les escalopes et flamber hors du feu. Disposer les escalopes dans un plat de service chaud.

Étape 4 Dans la poêle, ajouter les cèpes, les cuire rapidement, puis ajouter la crème fraîche et bien mélanger avec le jus des escalopes et des cèpes, sans laisser bouillir.

Arroser les escalopes avec la sauce et les morceaux de cèpes ainsi obtenus, puis servir aussitôt avec les spaghetti aux champignons.



LE FAVORI

Le goût du rare

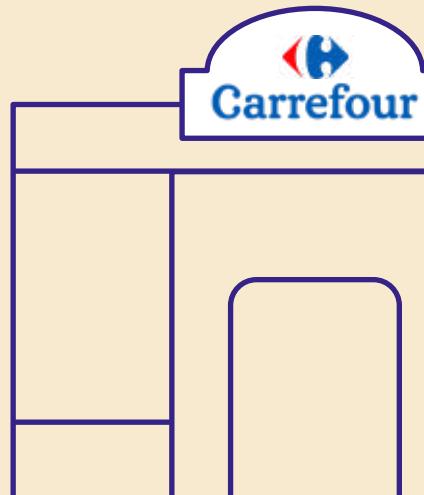
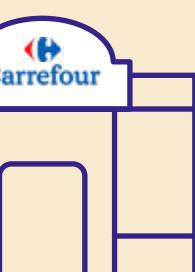


Le favori, c'est une filiale engagée
pour une viande française et de qualité,
en toute transparence.

Liste de nos 25 magasins Carrefour distributeurs



Aulnay-sous-bois
Aulnoy-Lez-Valencien
Balaruc Sete
Begles
Cesson Sevigne
Chambourcy
Chennevieres Sur Marne / Ormesson*
Claye Souilly
Feurs
Lanester
La Ricamarie
L'hay Les Roses
Lieusaint
L'isle Adam
Lormont
Merignac
Monaco
Montesson La Borde
Nice
Ollioules
Paris Auteuil
Rambouillet
Saint Brice Sous Foret
Saint Quentin En Yvelines
Villefranche-sur-Soane
Villiers En Biere



LE FAVORI