Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Rôti de veau au thé vert exotique et grenade

Rôti de veau au thé : un plat de fête automnal où la viande rosée se pare d’un jus parfumé, frais et légèrement acidulé. La réduction au Thé vert exotique aux saveurs d'orange sanguine apporte des notes d'orange sanguine, de grenade et une pointe citronnée qui éclairent la douceur du veau. Les éclats de grenade ajoutent couleur et croquant, tandis qu'une finition au beurre nacré lie le jus et donne une belle brillance. Prépare cette recette pour un dîner convivial ou une occasion spéciale : elle reste simple à exécuter et offre un équilibre gourmand entre fondant de la viande et vivacité du thé et des fruits.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**50 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1 rôti de veau (filet ou noix) d'environ 1,1–1,3 kg
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre + 20 g pour la finition
- Sel et poivre du moulin
- 2 échalotes, finement ciselées
- 1 carotte, en rondelles
- 1 branche de céleri, en petits dés (facultatif)
- 200 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 150 ml de jus de grenade (ou 120 ml jus + 30 ml eau)
- 8 g de Thé vert exotique aux saveurs d'orange sanguine (≈3 cuillères à café)
- 300 ml d'eau à 75–80°C pour l'infusion
- 1 grenade (pour 80–100 g de grains)
- 1 cuillère à soupe de miel liquide ou sirop d'érable
- 1 branche de thym ou romarin
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (facultatif, pour ajuster l'acidité)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Thé vert exotique aux saveurs d'orange sanguine

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 180°C (chaleur tournante si possible). Sors le rôti 30 minutes avant cuisson pour qu'il reprenne température ambiante.

Prépare une infusion concentrée: verse 300 ml d'eau à 75–80°C sur les 8 g de Thé vert exotique aux saveurs d'orange sanguine. Laisse infuser 4 minutes, filtre et réserve.

Sale et poivre généreusement le rôti. Dans une poêle allant au four, chauffe l'huile d'olive et 30 g de beurre. Saisis le rôti 3–4 minutes sur chaque face jusqu'à belle coloration.

Transfère la poêle au four et fais cuire 25–30 minutes pour obtenir un centre rosé (température cible ≈58–62°C). La durée varie selon l'épaisseur: utilise un thermomètre si tu as.

Pendant la cuisson, prépare la base du jus: dans la poêle débarrassée du rôti (ou une casserole), fais suer les échalotes, la carotte et le céleri 4–5 minutes avec une noisette de beurre sans les colorer.

Ajoute le bouillon, le jus de grenade et l'infusion de thé. Porte à ébullition puis laisse réduire à feu moyen jusqu'à consistance nappante (environ 10–12 minutes). Goûte et ajuste le miel et, si besoin, une cuillère de vinaigre balsamique pour équilibrer.

Filtre la réduction si tu veux une sauce lisse. Remets-la à feu doux, incorpore 20 g de beurre froid en fouettant pour lier et obtenir une finition brillante. Rectifie l'assaisonnement.

Sors le rôti du four, laisse-le reposer 10 minutes sous une feuille de papier alu. Tranche-le en belles tranches rosées et nappe généreusement de jus au thé et grenade.

Parseme de grains de grenade pour la couleur et la fraîcheur, ajoute quelques feuilles de thym frais et sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour un jus bien brillant, incorpore le beurre froid hors du feu en fouettant au dernier moment. Si la sauce est trop acide, ajoute un peu de miel. Utilise un thermomètre pour cuire le veau rosé sans surprise.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit