



**Escalope de veau de Prayssas, panée à la noisette,
navets Hinona Kabu et Tokyo Market au jus, pousses de cresson d'Aquitaine**

Pour 4 personnes :

- 600 g de pièce de veau de Prayssas (quasi, noix ou noix pâtissière),
- 100 g de parures de veau (pour la réalisation d'un jus)
- 50 g de poudre de noisettes
- 50 g de chapelure
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de farine
- 8 navets de chacune des variétés
- Une ½ botte de cresson
- 40 g de beurre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de graisse de foie gras de canard
- De l'huile de noisette

Tailler 4 belles escalopes, d'épaisseur égale, dans la pièce de veau, frottez- les avec la gousse d'ail.

Dans un bol, fouetter les œufs entiers et les assaisonner avec du sel et du poivre.

Dans un plat mélanger la poudre de noisette et la chapelure. Dans un autre plat mettre la farine.

Assaisonner légèrement les escalopes, les tremper successivement dans la farine, dans les œufs battus puis dans la chapelure. Tapoter énergiquement afin d'éliminer les excédents de chapelure.

Laver puis éplucher les navets.

Mettre 3 litres d'eau salée à bouillir, y plonger les navets pendant une minute.

Faire revenir les navets à feu doux dans une sauteuse avec de la graisse de foie gras de canard. A jouter le jus de veau et braiser à couvert pendant 4 à 5 minutes.

Effeuille la botte de cresson et garder les pousses les plus tendres.

Dans une poêle, déposer de la graisse de foie gras de canard, quand la graisse est fumante déposer les escalopes panées. Mettre une noisette de beurre et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Si la cuisson n'est pas trop colorée, faire suer les feuilles de cresson 30 secondes, assaisonner.

Le dressage :

Déposer la tombée de cresson au fond de l'assiette, poser l'escalope dessus, dresser les petits navets de façon graphique, verser le jus de cuisson. Assaisonner les pousses de cresson avec une goutte d'huile de noisette et en disposer sur l'assiette juste avant la dégustation.