



## SOMMAIRE

05	PRÉFACES
08	INTRODUCTION
14	Paul BIANCHI
22	Charlotte LUCREZI & Raphaël VESPERINI
30	Stéphanie GRIMIGNI
38	Romain SALASCA
46	Samira & Jérôme PIERLOVISI
54	Anne NOCERA
60	Famille TASSO
68	Marie-Claude SCARBONCHI
74	Alain APPIETTO
82	Sébastien BONARDI
96	Laurent COSTA
104	Philippe RIERA /ACQUADEA - GLORIA MARIS
114	Jean-Baptiste SIMEONI
122	Tony ZILLER
130	Mireille & Jean-André MAMELI
140	Jean-Pierre & Paul CAUX
150	Famille ALBERTINI
165	ÉPILOGUE
167	REMERCIEMENTS

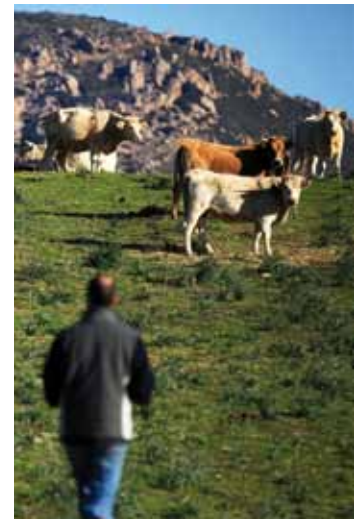
## Paul BIANCHI

*Éleveur de veau Bio / Village de Scaglioli / Millanova / Corse-du-Sud*

Un ci vole manghjassi u vitellu in corpu à a vacca...

C'est dans le golfe de Lava, à quelques pas de la plage de sable fin, que vous trouverez Paul et son troupeau. Dans un écrin de verdure, dans les plaines de Scaglioli, le vent vient saler les pâturages pour offrir à cette viande de grande qualité toutes les saveurs de la terre à la mer.





« Depuis mon plus jeune âge, je rêvais d'être agriculteur sur la terre de mes ancêtres. J'ai choisi de développer mon agriculture en bio pour laisser à mon fils, demain, une terre saine dans un environnement préservé de la bétonisation »

Paul BIANCHI





## Carré de veau bio tranché gratiné aux châtaignes Jus vigneron et purée maison

### INGRÉDIENTS (4 personnes) 4 côtes de veau

#### Beurre de châtaignes 150 g de beurre 20 g de salin

50 g de châtaignes au naturel

#### Jus de veau 1 kg de parures de veau 10 cl d'huile d'olive 1 gousse d'ail 100 g de carottes 100 g d'oignons 1 branche de thym

#### Sauce vigneron 20 cl de vin rouge 30 cl de jus de veau 2 g de poivre concassé

#### Purée de châtaignes 1,5 kg de pommes de terre 150 g de brisures de châtaignes 250 g de beurre Sel, poivre

#### Réaliser le beurre de châtaigne

Rendre le beurre en une consistance pommade, ajouter les brisures de châtaignes, le salin et deux tours de moulin à poivre. Placer le beurre dans un film alimentaire, le rouler et le placer au frais pour qu'il durcisse.

#### Réaliser le jus de veau

Tailler les parures de veau en petits cubes. Les faire revenir à l'huile d'olive, lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix.

Faire revenir cette garniture avec la viande puis la débarrasser afin de dégraisser. Remettre le tout dans la casserole puis déglacer avec de l'eau à hauteur en grattant bien les suc collés dans le fond. Ajouter la branche de thym et cuire au petit bouillon durant 2h en maintenant le niveau du liquide.

Filter le jus sans fouler dans un chinois et réserver.

Prélever du jus pour la cuisson des côtes de veau.

#### Sauce vigneron

Faire réduire le vin avec les grains de poivre concassés jusqu'à ce que celui-ci fasse miroir. Ajouter le jus et faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit nappante. Rectifier l'assaisonnement.

#### La purée

Cuire les pommes de terre comme pour une purée.

Une fois les pommes de terre cuites, les passer, puis les remettre dans la casserole et les écraser avec le beurre.

Hors du feu ajouter les brisures de châtaignes, rectifier l'assaisonnement.

#### Cuisson et finition

Dans une poêle, saisir les côtes de veau sans les cuire totalement.

A l'aide d'un pinceau glacer les côtes de veau avec le jus.

Les assaisonner et enfourner dans un four chaud à 180°C.

Avant la fin de la cuisson, déposer une tranche de beurre de châtaigne.

Placer sous une salamandre ou sous le grill de votre four afin de faire gratiner le beurre et terminer la cuisson désirée.

Je vous conseille une cuisson rosée afin de garder une viande juteuse et tendre.

Servir avec la purée, saucer avec la sauce vigneron et décorer.