

# Paillard de veau et célerisotto à la Fourme de Montbrison AOP



Recette de Stéphane Sanial,  
chef à l'Auberge de la grand font à Bard

# Paillard de veau et célerisotto

## à la Fourme de Montbrison AOP

Recette de Stéphane Sanial,  
chef à l'Auberge de la grand font à Bard



### Ingrédients

- 4 escalopes de veau de 120 g "battées" par le boucher
- 1 céleri boule, environ 400 g
- 100 g de Fourme de Montbrison AOP
- 4 échalotes
- 2 pommes
- 1 c à s de mascarpone
- Bouillon de légumes
- 100 g de feuilles d'épinard
- 1 cressonnette rouge
- 1 mini-laitue ou salade de saison
- Huile d'olive
- Sel et poivre



### Recette

Émincer les échalotes, tailler les 2 pommes en dés, éplucher le céleri boule, le couper en morceaux et le mixer légèrement pour le réduire en petits dés. Tailler la fourme en gros dés. Réserver.

Préparer la sauce. Laver les salades et les épinards et les blanchir 1 minute dans l'eau bouillante salée. Les mixer puis assaisonner et réserver.

Faire revenir les échalotes avec un peu de matière grasse, incorporer le céleri puis mouiller avec un peu de bouillon et assaisonner. Laisser mijoter à feu moyen environ 5 minutes. Quand le céleri est cuit, ajouter les dés de fourme, lier le risotto puis au dernier moment, incorporer les dés de pommes. Griller le paillard de veau à feu vif 30 secondes environ sur chaque face.

Dresser harmonieusement et déguster !