

## Noix de veau Riviera



Pour 6 Croquants-Gourmands

- 1,500 kg de noix de veau - 6 fonds d'artichauts (surgelés) - 12 petits oignons (surgelés)
- 12 petites carottes - huile - 180 ml de vin blanc sec - 250 g de tagliatelles
- 40 g de beurre - 80 g de parmesan râpé - 200 g de jambon - estragon - sel & poivre

1 cocotte allant au four - petits ramequins pour les pâtes

Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante)

- Éplucher et laver les carottes. Les couper en rondelles.
- Faire chauffer un filet d'huile dans la cocotte et y faire dorer la viande sur toutes ses faces. Laisser cuire à couvert avec un peu de vin blanc pendant 30 minutes.
- Ajouter les petits oignons et les carottes et laisser bien colorer.
- Mouiller avec le reste de vin blanc, assaisonner.
- Déposer tout autour les fonds d'artichauts.
- Couvrir la cocotte et enfourner pendant 1 h environ (vérifier) en arrosant la viande de temps en temps.
- Un peu avant le repas, faire cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée.
- Les égoutter et les assaisonner avec le beurre et le parmesan.
- Tasser les pâtes dans les ramequins.
- Hacher finement le jambon avec quelques brins d'estragon.
- Faire chauffer le plat de service.
- Découper la viande en tranches.
- Dresser la viande et l'entourer des fonds d'artichauts garnis de carottes et d'oignons et de timbales de tagliatelles démoulées.
- Mélanger dans le jus de viande le jambon haché et en napper le plat, servir le reste en saucière.