



Veau Grenadins de veau aux morilles



1h45 15 min 30 min

1h

512

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Réhydratation des morilles

- 1 Porter une petite casserole d'eau à ébullition.
- Mettre les morilles dans un bol, verser l'eau bouillante dessus.
- 3 Laisser reposer pendant une heure à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la sauce aux morilles

- Filtrer l'eau de réhydratation des morilles à l'aide d'une passette.
- La verser dans une casserole. Porter à ébullition, puis laisser réduire jusqu'à obtention de 4 cuillères à soupe de liquide.
- 3 Eplucher les échalotes, les fendre en 2 ou en 4 selon leur grosseur.
- 4 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 5 Faire revenir les échalotes pendant 3 minutes sans coloration.
- 6 Laver minutieusement les morilles sous un filet d'eau

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les grenadins poêlés

- 4 Grenadin(s) de veau
- 2 c. à soupe Huile de pépins de raisins
- 1 Sel
- 1 Poivre

Ingrédients pour la sauce aux morilles

- 25 g Morilles séchées
- 2 Echalote(s)
- 20 q Beurre
- 30 cl Crème liquide (fleurette)
- 1 Sel
- 1 Poivre

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe Persil plat

- Les ajouter aux échalotes, cuire sur feu doux pendant 5 minutes.
- 8 Ajouter aux morilles l'eau parfumée et la crème.
- 9 Porter à ébullition, laisser cuire pendant encore 3 minutes.
- 10 Saler et poivrer.

Étape 3

Cuisson des grenadins de veau

- Faire chauffer l'huile dans la poêle sur feu moyen.
- 2 Déposer les grenadins.
- 3 Les cuire pendant 5 minutes par face.
- 4 Laisser reposer la viande à couvert, hors du feu, pendant 5 minutes pour que la chaleur se diffuse de façon homogène dans les morceaux et que les fibres se détendent.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir les grenadins nappés de sauce aux morilles.
- 2 Saupoudrer de quelques pluches de persil.