



Veau

Veau aux saveurs d'automne



55 min **25 min** **30 min** **0** **502**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Poêlée forestière

800 g **Champignon(s) sauvage(s)**
400 g **Châtaigne**
2 **Echalote(s)**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Médallions de veau

600 g **Filet(s) mignon de veau**
25 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Dressage

1 **Persil plat**

Étape 1

Préparation de la poêlée forestière

- 1 Porter un grand volume d'eau à ébullition.
- 2 Plonger les châtaignes dans l'eau bouillante et compter 5 minutes de cuisson à reprise de l'ébullition.
- 3 Egoutter les châtaignes.
- 4 Eplucher et émincer finement les échalotes.
- 5 Faire fondre le beurre dans la sauteuse.
- 6 Ajouter les échalotes ciselées et les faire revenir sans coloration pendant 3 minutes en mélangeant souvent.
- 7 Ajouter les champignons sauvages et les châtaignes et laisser mijoter sur feu doux pendant 15 minutes. Saler et poivrer.

Étape 2

Cuisson des médaillons de veau

- 1 Détailler le filet mignon de veau en tranches. Saler et poivrer chaque face.
- 2 Faire fondre le beurre dans la poêle.
- 3 Y déposer les médaillons de veau.
- 4 Cuire 3 minutes par face sur feu moyen.

- 5 Laisser reposer à couvert, hors du feu, pendant 5 minutes pour que la chaleur se diffuse de façon homogène dans les morceaux et que les fibres de viande se détendent.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir la poêlée forestière sur 4 assiettes chaudes.
- 2 Déposer 3 médaillons de veau sur chaque assiette.
- 3 Saupoudrer de persil ciselé.