

Grenadin de veau à la Normande

Champi., calvados, crème...



Le service

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson veau : 2*3 min



8 tranches de grenadin



400g petits champi. Paris



1 càs de calvados



2*25g de beurre



1 càs de vinaigre



45cl de crème épaisse

Préparation

1. Ouvrir la boîte. de petits champignons de Paris, rincer, égoutter. Réserver.
2. Les faire suer dans une poêle avec 25g de beurre pendant 10 min, en remuant.
3. Ajouter le calvados, remuer. Réserver dans un bol.
4. Rajouter 25g de beurre dans la poêle, faire frémir.
5. Disposer les pavés dans la poêle et les dorer 2*3min en les arrosant de beurre. Réserver.
6. Verser dans la poêle 1 càs de vinaigre, remuer puis rajouter la crème. Remuer 2 à 3 min.
7. Mettre le tout dans un plat de service et arroser de la préparation crème et champignons.

Nota : Le grenadin est tiré du filet. Il est bardé de lard et se découpe en tranches de 3 cm environ.

* * * 14 octobre 2023 * * *