

« Filet mignon de veau en croûte de parmesan Charlotte de pommes de terre de Noirmoutier et de cèpes »

Pour 4 personnes

8 médaillons de filet de veau, 16 pommes de terre de Noirmoutier, 1 boîte de cèpes, 150 grs de parmesan râpé, 2dl d'huile d'olive, 1,5 dl de fond de volaille, 1dl de fond de veau lié, 2 gousses d'ail hachées, 50 grs de persil haché, tomates cerises.

Pour la croûte de parmesan : 100 grs de parmesan, 50 grs de beurre en pommade, 50 grs de chapelure et poivre du moulin.

Cuire les pommes de terre dans une eau salée. Réserver.
Egoutter et couper les cèpes en petits cubes.

- La croûte de parmesan

Travailler à la fourchette le beurre en pommade, la chapelure et le parmesan râpé de façon à obtenir une pâte friable. Poivrer à convenance.

Saler modérément et poivrer les grenadins de veau. Chauffer un filet d'huile d'olive avec 20 g de beurre dans une poêle anti-adhésive. Colorer rapidement les grenadins 2 à 3 minutes de chaque côté. Débarrasser sur une grille.

Etaler la pâte de parmesan sur les médaillons et passer les au four (option grill) pendant 5-6 minutes.

- Le jus de viande

Réaliser le jus de viande en réduisant d'un tiers le fond de veau lié et le fond de volaille. Ajouter le parmesan râpé et monter à l'huile d'olive.

Faire sauter les cèpes en morceaux dans une poêle avec du beurre, de l'ail haché et du persil. Rectifier l'assaisonnement.

Dans un bol écraser les pommes de terre avec le parmesan et de l'huile d'olive en ajoutant un peu de fond de volaille.

- Le dressage

Dans un cercle, dresser les cèpes puis recouvrir de purée. Faire un cordon de jus de parmesan autour et disposer deux médaillons sur la purée. Ajouter les tomates cerises grillées pour le décor ainsi que des herbes fraîches.

Recette proposée par :

Jean Louis ZANIN
Les Fines Herbes
15 rue de la Maix
88000 EPINAL
03.29.31.46.70