Difficulté

Viande : Veau

Morceaux : Grenadins

Grenadin de veau de lait en mille-feuilles au cidre et pommes

Recette de Laurent BUTOT Le Geyracois (87-Limoges)

TEMPS

Préparation : 10 min
Modes de cuisson : à poêler ou griller
Temps de cuisson : 20 min

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 600 g de filet mignon de veau
- 100 g de beurre
- 3 pommes
- Miel du pays
- 20 cl de fond brun lié
- 5 cl de vinaigre de cidre
- Poivre du moulin et sel de Guérande
- 100 g de girolles fraîches

PRÉPARATION

1. Faire fondre la matière grasse dans une poêle, couper le filet de veau en médaillon, le saisir et cuire selon la cuisson désirée dans la poêle bien chaude.
Assaisonner et déglacer en ajoutant le vinaigre de cidre, puis poêler les girolles au beurre.
2. Couper les pommes en quartier.
Les cuire au beurre et ajouter une pincée de cannelle.
3. Dans la première préparation, incorporer 2 cuillères de miel puis le fond de veau.
Laisser réduire et ajouter une noix de beurre pour adoucir la sauce.
4. Assaisonner, napper le fond de l'assiette, disposer le filet mignon et placer les pommes en éventail.

Crédit photo