

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Mignon de veau à la vanille & purée à l'ancienne

Ingrédients

500 g de filet mignon de veau

500 g de pommes de terre (Désirée)

70 g de beurre

1 cuillère à soupe d'huile

1/2 verre d'eau

1/2 gousse de vanille

sel, poivre

40 cl de crème liquide (30% de matière grasse)

120 g de crème épaisse

Recette

Pour réussir ce mignon de veau aux saveurs des îles, il vous faudra d'abord découper le filet de veau en médaillons. Puis, récupérer les graines de la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau. Ensuite, éplucher, laver et cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau pénètre facilement la chair. Égoutter, réduire en purée, ajouter 50 g de beurre. Mélanger. Incorporer la crème liquide et faire réduire (en mélangeant) à feu très doux jusqu'à ce que la purée épaississe. Assaisonner. Préchauffer le four à 200°C (th.6). Dans une poêle, faire chauffer l'huile et faire colorer les médaillons de veau sur chaque face. Assaisonner. Retirer l'excédent de graisse. Ajouter les 20 g de beurre restant, poursuivre la cuisson des médaillons à feu doux 10 min environ. Puis, retirer la viande, la laisser reposer sur une grille. Déglacer le contenu de la poêle avec un demi-verre d'eau, ajouter la vanille. Incorporer la crème épaisse, porter à ébullition 2-3 min jusqu'à obtenir une sauce onctueuse, assaisonner. Réchauffer doucement les médaillons dans la sauce et les dresser sur une assiette. Verser un cordon de sauce à la vanille et servir accompagnés de la purée. Bon appétit!