

**MON
BOUCHER**
EST UN ARTISTE



BOUCHERIE OLIVIER ET KEVIN (34)
VOUS PROPOSE

Filet mignon de veau aux champignons



POUR 5-6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de filet mignon de veau
- 700 g de pommes de terre (Ratte ou Charlotte)
- 250 g de cèpes
- 250 g de girolles
- 1 échalote
- 4 càs d'huile d'olive
- 20 cl de crème
- 12 brins de ciboulette
- Sel et poivre



- ① Mettez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition, salez, laissez cuire environ 10 minutes puis égouttez-les.
- ② Préchauffez le four 10 minutes à son maximum, puis retombez à 180°C ou thermostat 6, déposez le filet mignon de veau dans un plat huilé. Entourez-le de pommes de terre précédemment cuites. Laissez cuire durant 40 minutes, en arrosant régulièrement le filet mignon de veau de son jus. N'hésitez pas à remettre 2 à 3 cuillères à soupe d'eau pour allonger.
- ③ Entre-temps, nettoyez les champignons. Faites-les revenir 3 à 4 minutes à sec dans une poêle anti-adhésive afin qu'ils rendent leur eau et égouttez-les. Pelez et hachez l'échalote, faites-la fondre 2 minutes à la poêle dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ensuite ajoutez les champignons et faites-les dorer 5 minutes à feu vif en les retournant souvent. Salez et poivrez.
- ④ En fin de cuisson, ajoutez la crème, faites bouillir durant 3 minutes afin que ça réduise et ajoutez les champignons dans cette sauce.
- ⑤ Coupez le filet mignon de veau en médaillons, salez, poivrez et répartissez sur des assiettes chaudes. Servez entouré des champignons et des pommes de terre, le tout parsemé de ciboulette ciselée.

LE CONSEIL DU CHEF BOUCHER

.....
Ajoutez quelques brisures
de truffes pour une note
plus raffinée !