

Filet mignon de veau pané à la noisette

sur son lit de risotto de crozets crémeux

et ses morilles farcies aux ris de veau

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 1 filet mignon de veau entier à peu près 1 kg
- 400 g de crozets
- 24 morilles
- 100 g de noisettes
- 100 g de pain de mie
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 200 g de crème liquide
- 100 g de crème double
- 50 g de duxelles de champignons
- 100 g de ris de veau
- 100 g de beurre
- 2 échalotes
- ½ l de fond de veau
- 20 g de parmesan
- Sel, poivre PM
- 10 cl de Madère

FILET MIGNON DE VEAU

Parer, dénervé, diviser en trois, paner avec la chapelure de noisettes et cuire au four pendant 20 minutes à 180° C.

CHAPELURE DE NOISETTES 100 g de noisettes torréfiées et 100 g de pain de mie séché, mixer le tout.

CROZETS cuire pendant 14 minutes à l'eau bouillante et salée, égoutter. Réduire la crème liquide de moitié, rajouter les crozets et lier au parmesan. Assaisonner.



FARCE 50 gr de duxelles de champignons sautée au beurre, 100 gr de ris de veau en brunoise et sautés au beurre. Réserver. 100 g de parure de veau, mixer à cru avec deux blancs d'œufs, rajouter les 100 gr de crème double et laisser refroidir. Mélanger le tout puis farcir les morilles avec la farce et les cuire à la vapeur 7 minutes à 80° C.

JUS DE CUISSON dans le sautoir qui a servi pour la cuisson des filets mignon de veau, faire revenir 2 échalotes, déglacer avec 10 cl de Madère et mouiller avec le ½ l de fond de veau et laisser réduire de moitié à feu doux jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et le monter au beurre.

FINITION dresser les crozets dans la longueur de l'assiette, trancher chaque morceau de mignon de veau en quatre parties égales, poser deux tranches de mignon de veau sur les crozets. Couper les morilles dans le sens de la longueur et les intercaler entre les deux tranches de mignon de veau. Napper le tout avec son jus.