

GRENADINS DE VEAU AUX MORILLES

Mars 2007 (Actualisé en avril 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 grenadins de veau (600 g)
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 30 g de morilles séchées
- ★ 40 g de beurre clarifié
- ★ 3 cuillères à soupe de Noilly Prat (Vermouth)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Jatte, Poêle

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 21,60 € (soit 5,40 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition 50 cl d'eau dans une casserole. Placer les morilles séchées dans une jatte, recouvrir d'eau chaude, couvrir et laisser réhydrater 15 minutes; les rincer puis les mettre à égoutter sur du papier absorbant. Si les grenadins sont bardés, retirer la barde. Dans une poêle, faire fondre le beurre clarifié à feu moyen et faire dorer la viande 8 minutes par face. Saler, poivrer à mi-cuisson. Les retirer et les réserver au chaud dans du papier d'aluminium. Déglacer la poêle avec le Noilly en grattant bien les sucs de cuisson, ajouter la crème, homogénéiser, donner un bouillon, ajouter les morilles et cuire 5 minutes à frémissements. Remettre les grenadins avec le jus rendu et réchauffer à feu doux pendant 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Servir un grenadin par assiette, napper de sauce à la crème et aux morilles et accompagner de tagliatelles fraîches.

i Lorsque c'est la saison, on peut remplacer les **morilles** séchées par 200 g de **morilles fraîches**. Les **grenadins** ou tournedos de veau, proviennent du filet de l'animal et se présentent sous la forme de pavés de 2 à 3 cm d'épaisseur, bardés ou non. C'est un morceau assez onéreux.

Boisson :

Un Sancerre blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.