

Mignon de veau gratiné aux cèpes

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches épaisses de filet mignon de veau
4 fines tranches de lard fumé
300 g de cèpes (vous pouvez remplacer par des champignons de Paris)
1 belle gousse d'ail hachée
2-3 c à s de persil
Gruyère râpé
4 c à s de crème fraîche
Beurre, sel et poivre

Pour accompagner :

Purée de pommes de terre maison (un bol environ)
Purée de carottes (en galets surgelés)

Dans une poêle mettre un peu de beurre et faire revenir les cèpes émincés avec l'ail haché jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau, saler et poivrer.

Mettre le tout dans le mixer avec le persil et la moitié de la crème pour obtenir une sorte de purée avec des morceaux.

Dans une poêle saisir les tranches de filet mignon dans un peu de beurre pour les colorer rapidement sur chaque face et les mettre dans un plat à four. Les assaisonner et les recouvrir de purée de cèpes et enfin de gruyère râpé. Faire gratiner à four 200-210° une dizaine de minutes environ.

Mélanger les 2 purées en quantités égales. Je n'ai pas mesuré les quantités, je dirai un grand bol de chaque purée pour 4 personnes. Ajouter le reste de crème fraîche et assaisonner.

Dans une autre poêle faire griller à sec les tranches de lard fumé jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les égoutter sur du papier absorbant.

Il ne reste plus qu'à dresser les assiettes. Sur les photos vous pouvez voir 2 présentations différentes. Pour la deuxième présentation j'ai utilisé un cercle à tarte de 10 cm de diamètre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>