

Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

GRENADIN DE VEAU À LA CRÈME



RECETTE IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ



Grenadin de veau à la crème

Recette originale de Sébastien Faré

Pour 10 portions

GRENADIN DE VEAU À LA CRÈME

10 grenadins de veau
75 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
500 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
50 g d'échalote
150 g de champignons de Paris
75 g de Porto
Fleur de sel
Poivre du moulin

Eplucher et ciseler finement les échalotes. Laver et émincer les champignons de Paris.
Ficeler le grenadin de veau. Saler et poivrer. Dans une poêle chaude, déposer le beurre et cuire le grenadin au beurre noisette. L'arroser régulièrement. Il est important de maîtriser la cuisson du beurre afin qu'il ne brûle pas. Débarrasser le grenadin au point de cuisson désiré. Retirer la ficelle.
Ajouter les échalotes, les faire suer, puis ajouter les champignons de Paris et les faire sauter quelques instants. Déglacer avec le porto et réduire presque à sec. Déglacer avec la crème. Réduire jusqu'à une consistance nappante.

DRESSAGE

Lamelles de champignon de Paris
Cerfeuil
Estragon
Bourrache

Pour le dressage, déposer la sauce, ajouter le grenadin et décorer avec quelques herbes, lamelles de champignon frais et fleurs.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro/fr

  @elleetvireprofessionnel @elleetvirepro_france

La maison de l'Excellence®

