

RECETTE

Mignons de veau, croustilles noisette, Duxelles de champignons et sauce Chaource



Vous trouverez en pièce jointe le Communiqué de Presse et la recette.
Nous tenons à votre disposition les photos en haute définition et restons à votre écoute.

Cordialement.
Sabine Verley

Contact Presse :
Sabine Verley
Marketing gastronomique & Relations Presse
Tel: 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37
svmarketing.eurl@gmail.com

Retrouver d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr

Mignons de veau, cromesquis noisette, Duxelles de champignons et sauce Chaource

Ingrédients

Mignon de veau :

Mignon de veau 550g
Beurre 25g
Poudre de noisettes 130g

Sauce Chaource :

Carottes 2
Oignon 1
Chaource AOP 75g
Crème 100g
Sel, poivre du moulin

Cromesquis Noisette :

Noisettes entières 40g
Foie gras 50g
Farine 50g
Jaune d'oeuf 1
Poudre de noisette 70g

Duxelles de Champignons :

Champignon de Paris 400g
Echalote 1
Beurre 25g
Citron 1

Recette facile

Préparation 2 heures

Cuisson 2 heures



- Préchauffer le four à 80°C et allumer la friteuse.
- Enlever le gras et dénervé les filets mignons, les assaisonner puis les colorer au beurre sur toutes les faces, les rouler dans les 2/3 de la poudre de noisettes et les cuire au four à 80°C pendant 2 heures. Au sortir du four, rouler les mignons de veaux dans la poudre de noisettes restante.
- Colorer les parures de veau au beurre pour réaliser un fond de sauce. Ajouter les carottes et oignons taillés en cube, mettre de l'eau à hauteur et cuire à petite ébullition pendant environ 40 min, le passer et le mettre à réduire.
- Passer quelques minutes au four les noisettes entières. Former des boules de foie gras en mettant une noisette à l'intérieur, les laisser reposer au frigo. Ne pas trop travailler les foies gras pour qu'ils ne fondent pas et les garder le plus possible au frais. Ensuite les rouler dans la farine puis dans le jaune d'œuf et enfin dans la poudre de noisette, répéter cette opération 2 fois. Pour finir les frire.
- Hacher finement les champignons lavés et équeutés, faire suer l'échalote ciselée au beurre, ajouter les champignons et le jus de citron, mettre un couvercle et laisser cuire jusqu'à ce que les champignons ne rendent plus d'eau.
- Faire fondre le Chaource dans la crème, ajouter dans le fond de sauce, faire réduire à nouveau et assaisonner.
- Sortir les mignons du four, les détailler, rectifier l'assaisonnement des garnitures et de la sauce puis dresser.

Contact Presse :
Sabine Verley

Marketing gastronomique & Relations Presse

Tel: 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37

svmarketing.eurl@gmail.com

Retrouver d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr