



4 PERSONNES

 Préparation: 2 heures

 Cuisson: 2 heures

MIGNONS

- 550g mignons de veau
- 25g beurre
- 130g poudre de noisettes

SAUCE

- 75g Chaource AOP
- 100g crème
- 2 carottes
- 1 oignon
- sel, poivre du moulin

CROMESQUIS

- 40g noisettes entières
- 50g foie gras
- 50g farine
- 1 jaune d'œuf
- 70g poudre de noisettes

DUXELLES

- 400g champignons de Paris
- 1 échalote
- 25g beurre
- 1 citron

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

1. Préchauffer le four à 80°C et allumer la friteuse.

2. Enlever le gras et les nerfs des filets mignons, les assaisonner puis les colorer au beurre sur toutes les faces, les rouler sur les 2/3 de la poudre de noisettes et les cuire au four à 80°C pendant 2 heures. Rouler les mignons de veaux dans la poudre de noisettes quand ils sont bien chauds pour que la noisette accroche bien.

3. Colorer les parures de veau au beurre pour réaliser un fond, 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.



Suite page suivante...

ACCOMPAGNEMENT

Haricots coco

CONSEILS

- Si vous manquez de temps, vous pouvez supprimer les cromesquis noisette, dont la réalisation est délicate.
- Pour la cuisson des mignons, vous pouvez utiliser une sonde et les cuire à 58°C à cœur. Si votre four ne permet pas les cuissons à basse température, vous pouvez également cuire les mignons 20 minutes à 200°C.

4. 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.

5. Hacher finement les champignons lavés et équeutés, 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.

6. Faire fondre le Chaource dans la crème, ajouter dans le fond, faire réduire à nouveau et assaisonner.

7. Sortir les mignons du four, les détailler, rectifier l'assaisonnement des garnitures et de la sauce puis dresser.

