



Suggestion de présentation © Comugnero Silvana

Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :

Le Filet Mignon de Veau Forestière au Ris de Veau

Pour 8 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

- 2 Filets Mignons de veau forestière au ris de veau (disponible au magasin)
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- ½ litre de sauce périgourdine au foie gras (disponible au magasin)

Suggestions

d'accompagnement :

- Pommes Dauphines
- Tatin Arlésienne à la tomate confite (disponible au magasin)
- Millefeuille de tomates et courgettes au thym

Suggestions pour le vin :

- Gigondas Vallée du Rhône AOC Domaine Notre Dame des Palières 2010 (disponible au magasin)
- Bourgogne Blanc Petit Chablis Domaine Christophe 2011 (disponible au magasin)

Préparation :

- Préchauffez le four à 210 °C
- Déposez vos filets mignons de veau forestière au ris de veau dans un plat à rôtir
- Versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez
- Enfournes-les pendant 20 minutes
- Réduisez le four à 180 °C et laissez cuire encore pendant 20 minutes en prenant soin d'arroser régulièrement votre viande avec le jus de cuisson
- En fin de cuisson, laissez reposer la viande four éteint pendant une dizaine de minutes
- Pendant ce temps pensez à réchauffer la sauce périgourdine au foie gras dans une petite casserole à feu doux ou au micro-onde dans son emballage
- Tranchez les filets mignons de veau forestière au ris de veau en médaillons de 3 cm d'épaisseur
- Dressez-les sur un plat de service ou sur assiettes avec la garniture autour et nappez avec la sauce périgourdine au foie gras

Savoureusement Vôtre.