



Suggestion de présentation © Yves Roland

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

Grenadin au vin jaune

et petites morilles parfumées

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes la veille
Cuisson : sept minutes
Matériel : un pinceau

Ingrédients :

4 grenadins de 180 g chacun
(dans le filet mignon)
500 g de morilles fraîches ou
déshydratées
60 g de beurre
20 cl de crème fraîche
10 cl de vin jaune du Jura
2 cuillerées à soupe d'huile
2 échalotes
2 brins de persil
Sel et poivre du moulin

Conseil :

pâtes fraîches ou riz blanc accompagnent parfaitement ce plat. 2 cuillerées à soupe de fond de veau ajoutées dans la sauce aux morilles lui donneront encore plus de saveur.

Info Conso :

médailon, grenadin, noisette au mignon de veau proviennent souvent du même morceau. Leur distinction se fait par rapport à leur épaisseur et leur présentation.

Vin conseillé : Domaine Berthet-Bondet, Savagnin, Côte du Jura.

Préparation :

- La veille : déposez les grenadins de veau dans un plat creux. Badigeonnez-les d'huile. Réservez-les au réfrigérateur.
- Le jour même : nettoyez soigneusement les morilles fraîches (lavez-les plusieurs fois pour bien retirer le sable). Si elles sont sèches, réhydratez-les dans un peu d'eau tiède ou de lait. Épluchez les échalotes et émincez-les. Déposez-les dans un bol avec le vin jaune. Ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez. Mélangez.
- Essuyez les morilles délicatement. Incorporez-les aux échalotes à la crème. Dans une casserole chauffez-les doucement à couvert pendant 15 minutes.
- Poêlez les grenadins de veau avec le beurre chaud 3 minutes de chaque côté. Versez la sauce aux morilles par-dessus. Laissez-les cuire encore 1 minute à feu doux.
- Au moment de servir : dressez les grenadins aux morilles avec leur sauce au vin jaune dans les assiettes chaudes. Décorez-les de persil.

Savoureusement Vôtre.