

Tendrons de veau au Chablis et champignons des bois



Préparation : 50 mn

Cuisson : 2 h 45

Les ingrédients pour 4 personnes :

800 g - 1 kg de tendrons de veau

500 g de champignons des bois (cèpes, girolles, trompettes des morts...)

1 petit oignon

1 petite carotte

1 gousse d'ail

150 g de lard de poitrine fumée

1 bouquet garni

10 cl d'huile

50 g de beurre

37 cl de vin blanc (Chablis)

20 cl de fond de veau

1c à s de persil ciselé

Sel et poivre

Couper le tendron en morceaux , les assaisonner et les enduire légèrement de farine. Faire revenir ces morceaux dans une sauteuse avec de l'huile et 30 g de beurre sur feu vif jusqu'à coloration de tous côtés. Réserver ensuite ces morceaux dans une cocotte et réserver la sauteuse ayant servi à la cuisson.

Nettoyer le champignons avec un chiffon ou un pinceau humide et s'ils sont gros les couper en morceaux. Dans une poêle, les faire revenir à feu vif dans 10 g de beurre jusqu'à évaporation de leur eau de végétation. Couper la moitié des champignons en petits dés et laisser les autres tels quels.

Éplucher et couper en petits dés la carotte et l'oignon. Tailler le lard fumé en petits lardons.

Mettre l'oignon, la carotte, les champignons coupés en dés et la moitié du lard dans la sauteuse ayant servi à la cuisson de la viande. Ajouter le bouquet garni, l'ail et laisser mijoter le tout sur feu doux jusqu'à légère coloration. Incorporer alors le vin blanc et bien mélanger. Ajouter le fond de veau, porter à ébullition et cuire 5 mn à feu vif en remuant sans cesse. Répartir le tout sur la viande dans la cocotte. Couvrir la cocotte et faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 2 h (1 h 30 a suffi pour avoir une viande

tendre) Surveiller en fin de cuisson qu'il reste du jus.

Dans une poêle faire revenir les champignons restants avec 10 g de beurre sur feu vif pour les réchauffer.

Dans une autre poêle cuire les lardons réservés à sec jusqu'à coloration.

Pour le service retirer la viande de la cocotte et passer la sauce au chinois (j'ai préféré ne pas le faire et garder tous les petits légumes qui la compose).

Déposer les morceaux de viande sur les assiettes, poser dessus quelques champignons et lardons et verser de la sauce tout autour. Parsemer de persil ciselé.

Ce plat peut être accompagné d'une fondue d'épinards.

Vin conseillé : un Chablis premier cru blanc

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>