



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Médallions de marcassin et petits légumes glacés



INGREDIENTS : 6 personnes

6 médaillons de marcassin
Beurre
100 ml de fond de veau
100 ml de crème liquide
3 càs de cognac
Sel, poivre
Petits légumes (carottes, pois, navets, radis...)
1 càs de sucre
Beurre

PREPARATION :

Les légumes glacés

Prendre les légumes de votre choix, de préférence de petits légumes, c'est plus joli. Si vous n'en trouvez pas vous pouvez les retailler vous-mêmes.

Eplucher, laver et tailler les légumes. Les déposer dans une sauteuse avec 2 noix de beurre, le sucre et une pincée de sel. Mouiller avec un peu d'eau. Recouvrir la sauteuse d'un papier sulfurisé avec une cheminée au centre.

Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres et bien glacés. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Bien surveiller la cuisson. A la fin il ne doit presque plus rester de liquide.

Les médaillons de marcassin

Faire cuire les médaillons de marcassin.

Retirer la viande de la poêle et la réserver au chaud. Dans la même graisse, étuver les échalotes finement émincées, puis ajouter le cognac. Incorporer ensuite le fond de veau. Laisser réduire, saler et poivrer. Passer la sauce au chinois et ajouter la crème. Lier avec un peu de fécule si nécessaire.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Dressage

Sur les assiettes bien chaudes, déposer des légumes glacés, une rosace de purée, le médaillon de marcassin et un peu de sauce. Servir sans attendre.