

Mignon de veau rosé, sauce crème à la bière



Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de filet mignon de veau tranché en petits pavés

500 g de pommes de terre type Charlotte

1 gros oignon

10 cl de bière blonde

10 cl de crème liquide

Quelques feuilles de persil

Huile d'olive

Fleur de sel et poivre du moulin

Laver les pommes de terre, les couper en quartiers, les rincer et les sécher. Couper l'oignon pelé en quartiers.

Mettre les pommes de terre et l'oignon dans un plat à four, arroser d'huile d'olive, assaisonner et cuire à four préchauffé à 210° pendant 30 mn environ (il a fallu 45 mn dans mon four).

Faire chauffer dans une poêle 1 c à s d'huile d'olive et saisir les pavés de mignon de veau. Quand la viande a blanchi au 3/4 de son épaisseur, retirer la poêle du feu, retourner les pavés, les assaisonner et laisser hors du feu la cuisson se terminer 2 à 3 mn.

Réserver la viande au chaud en dehors de la poêle. Dans le même poêle verser la bière et gratter les sucs de cuisson, ajouter la crème et laisser épaissir quelques minutes par ébullition en remuant de temps en temps. Assaisonner.

Servir immédiatement le veau rosé accompagné des pommes de terre et des oignons, de la sauce à la bière en parsemant de persil.

Vin conseillé : un Pessac Léognan blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>