

Tendrons de veau aux cèpes, sauce vin rouge

Les ingrédients pour 4 personnes :

800 g de tendrons de veau
1/2 bouteille d vin rouge
300 g de cèpes
1 petit verre de cognac
1 bouquet garni
1 oignon
100 g de lardons fumés
Beurre
Farine
Sel et poivre

Couper les tendrons en 2, les saler, les poivrer et les fariner.
Dans une sauteuse faire fondre un peu de beurre et mettre les tendrons à dorer . Quand ils sont dorés les mettre dans une cocotte.
Dans la sauteuse faire revenir l'oignon grossièrement haché dans un peu de beurre et ajouter les lardons. Quand ils sont dorés, les mettre dans la cocotte avec la viande.
Déglacer la sauteuse avec le cognac, bien racler les sucs et verser le jus obtenu dans la cocotte. Ajouter alors le vin rouge, le bouquet garni, couvrir et cuire à feu doux, 1 h 1/4 environ après avoir salé et poivré.

Pendant la cuisson faire cuire les cèpes émincés (ou les autres champignons) dans une poêle avec un peu de beurre, les assaisonner et réserver.
Lorsque les tendrons sont cuits, ajouter les cèpes dans la cocotte et poursuivre la cuisson 5 mn.
Servir bien chaud avec des pommes de terre à l'anglaise.

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