



**TENDRON DE VEAU ROTI AU JUS ET
AUX CHAMPIGNONS**

Ingrédients pour 4 personnes

8 tendrons de veau
50 cl d'huile, un peu de beurre, sel poivre
100 g de farine
1 litre de bouillon de légumes (C'est meilleur qu'un litre d'eau)
½ litre de vin blanc
1 carotte,
1 oignon,
¼ de céleri boule,
2 panais
300 g de Pleurotes
300 g de Chanterelles

Recette :

Préparation de la garniture aromatique
Oignon, carotte et céleri coupés en petit cube



Préparation des Tendrons

Fariner et colorer doucement les tendrons sur les deux faces dans une cocotte avec l'huile et le beurre,
Assaisonner sel et poivre.
Ajouter la garniture aromatique,
Faire dorer sans trop de coloration environ 10 minutes
Déglacer avec le vin blanc,
Laisser frémir 10 minutes et ajouter le bouillon de légumes.
Laisser cuire environ 1h30.

Préparation de la garniture

Laver les champignons, les faire rissoler au beurre.
Éplucher les panais, les couper en gros cubes.
Ajouter les champignons et les panais 30 min avant la fin de la cuisson des tendrons.

Dressage du Plat

Pour le dressage, disposer dans chaque assiette, les deux tendrons
Arroser avec le jus et ajouter la garniture



Bon Appétit