

RECETTE CUISINE des GONES

PAVÉ DANS LE QUASI DE VEAU AUX PLEUROTÉS ET ASPERGES BLANCHES FAÇON FLORENCE PÉRIER



Ingrédients: Pour 4 personnes

Préparation 15 min
Cuisson 10 min
4 pavés de veau
1 trait de vin blanc
30 cl de jus de veau
300 g de pleurotes
Beurre, huile
1 échalote
8 asperges



Recette :

Dans une poêle, faire rissoler les pavés 2 minutes chaque face, sur toutes les faces et laisser reposer sur une assiette près d'une source de chaleur.
Déglacer la poêle avec un peu de vin blanc.
Laisser évaporer l'alcool et ajouter un peu de fond de veau.
Faire revenir les pleurotes dans un peu de beurre et d'huile;
ajouter une cuillère à café d'échalote hachée et verser sur le jus de veau.
Éplucher les asperges coupées en trois et émincées dans la longueur pour faire des bâtonnets.
Passer à la poêle avec un peu de beurre très rapidement pour conserver une texture craquante.

Dressage

Émincer le pavé au centre de l'assiette,
verser le jus et les pleurotes et finir avec les asperges.
Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Bon Appétit

