

RECETTES BOUCHONS LYONNAIS.



PAVÉ DE CHEVAL AUX TROIS POIVRES.PAILLASSON DE POMME DE TERRE

AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients:pour 4 personnes

Temps de préparation 25 minutes

Temps de cuisson 5 minutes maximum

- 4 pavés de rond de tranche
- 2 cuillères à soupe de mélange de 3 poivres en grains
- 10 cl de fond de veau
- 10 cl de crème liquide
- 600 g de pommes de terre
- 200 g de champignons de Paris
- 30 g de beurre
- 1 botte de ciboulette

Recette:

Nettoyez les champignons, hachez-les grossièrement.

Épluchez et râpez les pommes de terre.

Faites revenir les champignons à la poêle dans le beurre.

Une fois fondus et le jus évaporé, ajoutez les pommes de terre râpées et la ciboulette ciselée, en mélangeant bien.

Appuyez bien sur les pommes de terre en gardant la poêle sur feu vif pour faire dorer le dessous.

Baissez le feu, laissez cuire 8 à 10 minutes.

Retournez la galette à l'aide d'une assiette, laissez cuire 8 à 10 minutes sur l'autre face.

Concassez le poivre et parsemez sur les morceaux de viande.

Saisissez les pavés quelques minutes à la poêle dans un peu d'huile.

Retirez la viande et jetez la graisse.

Ajoutez le fond de veau dans la poêle, laissez réduire, versez la crème, salez, laissez réduire encore quelques minutes.

Servez les pavés au poivre avec le paillasson de pommes de terre et la sauce bien chaude.

Suggestion

Préférez des poivres doux pour ne pas masquer les saveurs délicates de la viande chevaline.

Source: www.la-viande.fr