

RECETTE CUISINE des GONES



FILET DE VIANDE CHEVALINE AUX CHAMPIGNONS A LA MODE DE 1856

Ingrédients: pour 4 personnes

4 pavés de viande chevaline pris dans le filet
450 g de champignons de Paris
1 jus de citron
20 g de beurre
2 cs à soupe d'huile
10 cl de fond de veau
3 cl de madère
sel, poivre

Recette:

Nettoyez les champignons, coupez les pieds et gardez les têtes entières.
Mettez-les dans une casserole avec le beurre,
le jus de citron, du sel et du poivre.
Laissez cuire à couvert 3 min sur feu moyen.
Saisissez les filets de viande chevaline à l'huile dans une poêle,
2 à 3 min ou plus par face selon le goût de chacun.
Retirez la viande de la poêle, versez le madère,
le jus de cuisson des champignons et le fond de veau.
Laissez cuire 3 min.
Ajoutez les champignons et les filets dans la sauce, laissez mijoter 2 min avant de servir.

Source: www.la-viande.fr/



Bon Appétit