

TOURNEDOS DE MIGNON DE VEAU

aux saveurs de cumin, jus chicoré, café, mousseline de topinambour et crème de potimarron

Ingrédients pour 4 personnes :

1 filet de mignon de veau
1 kg de topinambour
200 g de potimarron
350 g de beurre
2 dl de beurre
sel, poivre, cumin
1 dl de café arabica
1 échalote
quelques graines de chicoré

Préparation :

Faire cuire les topinambours après les avoir épluchés et lavés à l'anglaise, les égoutter, faire une purée avec 100g de beurre, sel, poivre, réserver au chaud.

Eplucher et couper en petits dés le potimarron, émincer l'échalote et faire suer le tout avec 100g de beurre, mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser cuire, égoutter le potimarron, mettre les deux dl de crème dedans, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant pour l'émulsionner, réserver au chaud au bain marie.

Faire chauffer le sautoir avec 100g de beurre, faire saisir des deux côtés le filet mignon de veau, couper en tournedos et saupoudrer de sel et de cumin, le laisser cuire 10 minutes, le retirer, déglacer les sucs avec un peu d'eau froide, le café et les grains de chicorée, laisser réduire, filtrer et monter au beurre (le veau pour être goûteux doit être servi rosé).

Présentation

Mettre la mousseline de topinambour au centre de l'assiette, mettre dessus le mignon de veau, napper du jus chicorée, café, faire un cordon de crème de potimarron.

Prix par personne: environ 8 €

Astuce: le déglçage se fait toujours à l'eau froide afin de ne pas troubler votre jus. Afin d'avoir une mousseline de topinambour compacte au lieu de les cuire à l'anglaise il serait souhaitable de les cuire en vapeur car le topinambour contient 40% d'eau.

Source : Toques Nivernaises

Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42

Page extraite du site www.nievre-tourisme.com

