



GRENADINS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes

- 6 grenadins coupés dans le filet mignon
- 200 g de champignons (giroles – morilles ou shiitakes)
- 10 cl de vin blanc
- 30cl de crème fraîche
- 50g de beurre

Nettoyer les champignons, les couper et les faire sauter avec 20g de beurre pendant 3 mn.

Ajouter le vin blanc, la crème. Couvrir et laisser mijoter pendant 10mn.

Saler les grenadins. Les faire saisir à feu vif dans de l'huile 1 mn de chaque côté.

Réduire ensuite le feu et laisser cuire pendant 6 minutes en les retournant.

Rajouter la sauce et servir avec des tagliatelles fraîches.

Pour un côté plus festif, vous pouvez utiliser des morilles surgelées ou en bocal, à réhydrater ou plus simplement une sauce toute faite en bocal ou en surgelé (excellente chez Mr P).