Grenadins de veau sauce champagne et cèpes

4 personnes :

4 grenadins de veau de 180 à 200 gr, assaisonnez les de sel, poivre

Prenez une poêle, les mettre à colorer des 2 cotés dans 100gr de beurre

Quand les grenadins ont pris couleur, les retirer puis les disposer dans une autre poêle avec 50 gr de beurre ,300 gr de cèpes préalablement nettoyés a l'aide d'un linge propre ,(ne jamais passer les cèpes sous l'eau) ou des champignons de paris

Cuire à feu moyen environ 20 mn, ceux – ci doivent rester un peu rosé et, une cuisson douce donnera aux grenadins une viande moelleuse, stoppez ensuite la cuisson

Déglacez la première poêle, avec 250 ml de champagne ou méthode champenoise, ajoutez 2 dl de crème entière liquide, mélangez et faites réduire de moitié pour avoir une consistance crémeuse

Ajoutez ensuite les grenadins, les champignons, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, retournez les grenadins pour les imprégner de sauce

Servir par assiette ,en prenant soin de napper chaque grenadin de sauce

Vous pouvez déposer sur chaque grenadin une lame de truffe ou des brisures de truffe

Servir avec du céleri pané au parmesan

Je donnerai un détail sur les cèpes

Ne pas laver les cèpes parce qu'ils se transforment en éponge quand on les trempe dans l'eau

Les cèpes du commerce ne sont pas vraiment sales car la terre sur lequel ils poussent est pasteurisé de même pour les champignons de paris

Mi-cuit au chocolat

Pour 4 personnes

20 mn de préparation
7 mn de cuisson

Ingrédients

200 gr de chocolat noir à 66 % de cacao
70 gr de beurre
4 œufs
70 gr de sucre
50 gr de farine
Sucre glace pour le décor

Ustensiles : 4 cercles à pâtisserie de 7 à 8 cm de diamètre

Fondre le chocolat et le beurre dans une petite casserole
Laissez tiédir
Fouettez les œufs avec le sucre, puis incorporez le chocolat tiédi.
Incorporez la farine tamisée

Préchauffez le four à 220°C .coupez des bandes de papier de cuisson et chemisez les cercles

Posez les cercles chemisés sur une plaque tapissée de papier cuisson
Répartissez la préparation au chocolat dans les cercles
Enfournez pour 7 mn
Laissez reposer 2 mn avant de démouler et servez parsemé de sucre glace

Un petit plus : vous pouvez enfoncer un carré de chocolat blanc avant d'enfourner vos mi-cuit au chocolat