

# Médailлон de veau en croûte de chèvre frais et moutarde de Dijon au vin blanc Maille, salade tiède de champignons

Recette pour 4 personnes



## Description

Médailлон de veau servi rosé avec une croûte de moutarde de Dijon au vin blanc Maille et de chèvre frais accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade tiède de champignons.

## L'astuce du chef

Pour une meilleure coloration des champignons, faites chauffer une poêle à sec et déposez-y les champignons. Une fois que l'eau de végétation commence à sortir, ajoutez votre corps gras. Cette méthode donne un champignon bien coloré et plus sec.

## Ingrédients

### Pour la purée de céleri-rave

- 600 Gr Céleri-rave
- 100 Ml Crème 35%
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

### Pour les médaillons de veau

- 4 Unité(s) Filet mignon de veau
- 30 Ml Moutarde maille au vin blanc
- 1 Gousse(s) Ail
- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

### Pour la salade de champignons

- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 6 Unité(s) Shiitake
- 6 Unité(s) Champignons de paris
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 100 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 5 Branche(s) Thym
- 15 Ml Miel
- Huile d'olive
- Sel et poivre

- Beurre

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Épluchez et coupez en gros cubes le céleri-rave. Coupez les champignons en quartiers. Émincez l'oignon. Hachez le thym.

### Préparation de la purée de céleri-rave

Dans une grande casserole, déposez les cubes de céleri-rave et couvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen 20 à 25 minutes. Égouttez et réduisez en purée à l'aide d'un robot culinaire. Rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre. Ajoutez la crème chaude afin d'ajuster la texture de votre purée. Réservez.

### Préparation des médaillons de veau

Assaisonnez les médaillons de veau de sel et de poivre des deux côtés. Dans une poêle, versez un filet d'huile végétale et faites revenir les médaillons 2 minutes de chaque côté. Déposez-les ensuite sur une plaque de cuisson. Dans un bol, mélangez la moutarde de Dijon au vin blanc Maille avec la moitié de l'ail haché. Déposez ce mélange sur les médaillons de veau puis recouvrez avec du fromage de chèvre. Faites cuire au four pendant 8 à 10 minutes.

### Préparation des champignons

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les champignons à feu vif. Assaisonnez de sel et de poivre et laissez cuire pendant 4 à 5 minutes. Ajoutez l'ail haché restant, les oignons rouges et le thym frais. Faites cuire pendant 2 minutes supplémentaires. Déglacez au vinaigre et incorporez le miel.

### Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez un médaillon de veau sur un trait de purée de céleri-rave et de la salade de champignons.

**Bon appétit!**