



FAUX-FILET-PERSILLE-DE-CHEVAL GRATIN-CAROTTES- SAUCES-CHAMPI

Ingrédients pour 8 personnes

Viande

- 1,6 kg faux-filet-persillé de cheval (200 gr. par personne coupé façon tournedos épais)
- un vrai délice acheté chez Aligro !

Sauce

- 250 g de bolets frais (ou chanterelles) - 3 cs cognac
- 1 échalote émincée - 2 cs farine
- 1 bouquet de romarin - 1 bouillon de bœuf
- 10 cl de crème fraîche - 3 dl eau
- 50 gr mascarpone ou roquefort - poivre du moulin

Gratin

- patates
- coriandre
- ½ litre lait
- 1 cs bouillon de poule
- 50 gr mascarpone
- bouquet de coriandre
- 2 échalotes

Carottes

- 500gr. de carottes
- 2 cs beurre
- ½ échalote
- 1 cs bouillon de poule

Matériel

- 1 x poêle viande
- 1 x moule à gratin
- 1 x casserole sauce
- 1 x congélateur
- 1 x casserole carottes

Recettes

Sauce

Essuyer soigneusement les bolets avec un linge humide, tailler les pieds en forme de crayon pour retirer toute trace de terre et de mousse. Couper les champignons de haut en bas en lamelles de 5 mm d'épaisseur.

Faire sauter l'échalote à l'huile d'olive dans une poêle à feu vif, puis ajouter les bolets. Suer durant trois minutes en remuant de temps en temps.

Rajouter la crème, cognac, romarin et le mascarpone ou roquefort coupé en petit morceaux. Rajouter sel, poivre du moulin selon votre goût

Carottes

Couper et griller les oignons, ajouter les carottes coupées à la mandoline, les sauter au beurre et bouillon puis les cuire à l'étouffé avec un peu d'eau (à surveiller pour pas qu'elles ne deviennent brafraises).

Gratin

Couper finement les échalotes et les passer à l'huile avec sel et poivre et laisser hors feu avec le lait (mélangé au préalable avec le mascarpone et le bouillon de poule). Couper la coriandre. Couper les patates à la mandoline et les entrelacer dans un plat à gratin avec le lait, les oignons et la coriandre

Cheval

Griller dans l'huile à feu moyen 4 minutes de chaque côté

Service

Servir le gratin à l'emporte pièces, les carottes dessus et quelques champignons sans trop de jus, le morceau de viande et de la sauce répandue en fil (façon resto) ou en lac pour bien la goûter !

Bon appétit !

19 mars 2014 : les Michels Blanc et Divorve