

Mignon de veau au caramel amer, tatins aux endives

Préparation 25 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 filet mignon de veau de 600-700 g

2 noix de beurre

5 cl de vinaigre de Xérès

3 c à s de fond de veau déshydraté

10 cl de crème liquide

1 citron

100 g de sucre

2 brins de persil plat

Sel et poivre

Pour les tatins :

8 endives

100 g de beurre

250 g de pâte feuilletée

50 g de sucre en poudre

Sel et poivre

Saler et poivrer la viande . Dans une cocotte pouvant aller au four, faire dorer le filet mignon de tous les côtés dans le beurre. Poursuivre la cuisson au four préchauffé à 200° suivant le four pendant 20 mn environ. Ne surtout pas trop cuire le filet mignon ce serait dommage. La température à coeur, si vous avez une thermosonde doit être de 60° pas plus.

Nettoyer les endives et les blanchir à l'eau bouillante salée pendant 5 mn, les égoutter en les pressant et les faire revenir et dorer dans 75 g de beurre. Saler et poivrer. Beurrer 4 moules à tartelette et les saupoudrer de sucre. Disposer les feuilles de 2 endives dans chaque moule et recouvrir de pâte feuilletée en faisant rentrer les bords de la pâte dans les moules. Faire cuire à four préchauffé à 200° pendant 15 mn (il m'en a fallu 30 aussi adapter en fonction du four).

Préparer la sauce : Faire un caramel avec le sucre et 5 cl d'eau.

Faire réduire le vinaigre de Xérès par ébullition, ajouter 20 cl de fond de veau et laisser bouillir 2 mn. Incorporer le jus de citron, puis le caramel. Laisser frémir et ajouter la crème liquide en fouettant.

Pour le service, répartir sur les assiettes le filet mignon découpé en tranches, démouler les tatins d'endives et les mettre à côté de la viande et entourer de sauce caramel. Décorer avec des pluches de persil.

Vous pouvez préparer la sauce avant le repas et la réchauffer tout doucement en mélangeant au moment du service. Les tatins peuvent aussi être préparées et mises au four au moment voulu.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>

