NOS IDÉES RECETTES

MÉDAILLONS DE VEAU AUX TRANCHES FINES DE SAUCISSON SEC



INGRÉDIENTS

- 2 médaillons de veau (environ 150 g chacun)
- 50 g de **Saucisson Sec Teyssier** (finement tranché)
- 1/2 céleri-rave (pelé et coupé en morceaux)
- 100 ml de vin rouge de qualité (idéalement un Beaujolais ou un Côtes du Rhône)
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote, finement ciselée
- 1 branche de thym frais
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre du moulin
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- Quelques feuilles de roquette pour la garniture

PRÉPARATION

01 Purée de céleri-rave :

02
- Faites cuire les morceaux de céleri-rave dans une petite casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 20-25 minutes).

03
- Égouttez le céleri-rave et passez-le au mixeur avec une cuillère à soupe de beurre, du sel, du poivre et la crème fraîche. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Réservez au chaud.

04 Médaillons de veau :

- **05** Chauffez l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-vif. Assaisonnez les médaillons de veau avec du sel et du poivre, puis faites-les cuire environ 3-4 minutes de chaque côté pour obtenir une belle coloration, tout en gardant l'intérieur rosé. Réservez-les au chaud sous du papier aluminium.

06 Sauce au vin rouge :

- **07** Dans la même poêle, ajoutez l'échalote ciselée et faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajoutez le vin rouge, le thym et la feuille de laurier, puis laissez réduire de moitié à feu moyen.

- **08** Ajoutez la crème et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre si nécessaire.

09 Assemblage :

- **010** Sur chaque assiette, disposez une portion de purée de céleri-rave, puis déposez le médaillon de veau dessus.

- **011** Répartissez les fines tranches de **Saucisson Sec Teyssier** sur le médaillon de veau pour une touche de croquant et de saveurs.

- **012** Nappez avec la sauce au vin rouge et garnissez de quelques feuilles de roquette pour la fraîcheur.

Retrouvez la vidéo de la recette ICI