Veau

Conseil de cuisson veau tranche

-prépare farine mélangé avec un peu de sel et poivre

-fariner chaque tranche puis bien la secouer pour enlever l’excédent de farine

-faire fondre un peu de beurre pas d’huile

Y faire dorer la viande puis déglacer avec

–cognac

-armagnac

-vin blanc

-Vinaigre balsamique

Couvrir et laisser infuser 5 mn environ

Réserver les médaillons au chaud

Pour faire une sauce crème

Utiliser la même poêle que les médaillons préalablement grillés

y faire revenir de la persillade du beurre des champignons au choix et y ajouter de la crème laisser réduire pendant environ 15 à 20mn, on peu également y ajouter un peu de cognac ou d’armagnac

Remettre dans cette sauce les médaillons ,juste quelques minutes

Pourquoi cuisiner ainsi

Pour mettre en valeur la qualité et le gout de la viande que je vous propose

-