

Le Mignon de Veau Orloff à la truffe

Viandes

Posté par: essya

Publiée le : 10/11/2006 17:58:08

Ingrédients :

Pour la viande

1,5 kg de filet mignon de veau finement bardé de lard
50 g d'oignons
100 g de carottes
Un bouquet garni
50 g de beurre
Sel, poivre, eau

Pour la purée Soubise

750 g d'oignons
75 g de beurre
4 c à soupe de farine
300 g de crème fraîche
1 truffe de 20 grammes
Sel, poivre

Pour la Duxelles de champignons

800 g de champignons de Paris
5 échalotes
1 bouquet de persil
Une cuillère à soupe de beurre
Sel, poivre

Pour la purée de marrons

1 kg de marrons cuits
20 cl de lait
Deux noix de beurre

Préparation :

La viande

Préchauffez le four à 210 degrés (Th 7). Préparez carottes et oignons coupés en dés. Dans une cocotte, faites d'abord dorer la viande dans 50 g de beurre sur le feu. Ajoutez carottes, oignons et bouquet garni. Salez, poivrez. Ajoutez environ un verre d'eau jusqu'à mi hauteur du mignon. Couvrez et mettez au four. Arrosez fréquemment pour une cuisson d'environ 1 heure. La cuisson est parfaite

quand un jus incolore apparaît quand on pique la viande profondément.

La purée soubise

Hachez les oignons dans le robot. Faites-les cuire dans le beurre en ajoutant de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Sur un feu doux, saupoudrez-les de farine. Mélangez avec la crème fraîche pendant 5 à 8mn jusqu'à ce que la béchamel s'épaississe. Salez, poivrez et râpez la truffe.

La purée de marrons

Faites réchauffer les marrons à la vapeur, 3mn après la mise sous pression de l'appareil. Placez les marrons dans le robot pour les réduire en purée. Ajoutez peu à peu 20 cl de lait et mélangez. Salez poivrez.

La duxelles de champignons

Lavez et coupez les champignons en petits cubes. Dans le blender, hachez l'échalotte finement. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et revenir les échalottes. Lorsque l'échalotte devient fondante, ajoutez les champignons. Remuez et salez l'ensemble. Faites revenir à feu moyen jusqu'à ce que l'eau des champignons s'évapore. Otez du feu et saupoudrez la Duxelles de persil haché.

Découpez le mignon en tranches. Intercalez la purée soubise entre chaque tranche et reconstituez le filet dans un plat de cuisson au four. Nappez avec une couche de purée soubise. Mettez au grill du four pour dorer quelques minutes.

Servir le filet dans le plat de cuisson. Proposez avec la Duxelles de champignons et la purée de marrons en accompagnement.