

Filets mignons de veau au citron

Portions: 4

600 grammes mignons de veau
20 grammes beurre
3 citrons
2 cuillères à soupe sucre
fond de volaille
sel, poivre
huile
vin blanc

ZESTES CONFITS:

Tailler en julienne le zeste d'un citron et les mettre dans une casserole avec de l'eau froide, porter à ébullition, puis égoutter et passer sous l'eau froide. Remettre la julienne dans une casserole avec eau et le sucre, faire cuire jusqu' à évaporation, puis réserver.

Coupez le mignon de veau en médaillons de 50 gr environ chacun, faire chauffer l'huile dans une poêle, y jeter les médaillons, salés et poivrés des deux côtés. Laisser colorer 5 min sur chaque face, puis tenir au chaud sur une assiette. Dégraisser la poêle et déglacer avec le vin blanc, en laissant réduire à 1 cuillerée à soupe de liquide. Ajouter le fond de volaille, laisser réduire de nouveau, passer au chinois et émulsionner la sauce avec 20 gr de beurre, rectifier l'assaisonnement.

Disposer les médaillons sur une assiette et napper de la sauce, décorer chaque médaillon d'une rondelle de citron pelé à vif. Ajouter 1 pincée du zeste cuit au sucre et servir.

© L. Thierry
<http://www.ermann.com>