

Médailles de veau sauce estragon-moutarde

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- 2 beaux médaillons de veau
- 50 g de beurre
- 300 g de champignons de Paris émincés
- 1 dl de vin blanc sec
- ½ cube de bouillon de légume
- 1 dl d'eau
- 2 dl de crème fraîche
- 2 c à soupe de moutarde à l'ancienne (avec grains)
- 2 c à soupe d'estragon haché
- sel
- poivre

Pour la sauce :

Recette:

- Versez le vin blanc, le fond de veau et 1 dl d'eau dans un petit poêlon. Fouettez et portez-le tout à ébullition et laissez réduire d'1/3.
- Ajoutez-y la crème fraîche et poursuivez la cuisson, 5 minutes, à feu doux.
- Faites dorer les médaillons de veau, à la poêle, dans le beurre chaud.
- Salez et poivrez. Réservez-les au chaud.
- Toujours dans la même poêle, faites revenir les lamelles de champignons jusqu'à évaporation complète du jus de cuisson.
- Ajoutez alors dans cette poêle la sauce à la crème fraîche ainsi que la moutarde et l'estragon.
- Laissez épaissir quelques minutes et rectifiez l'assaisonnement.
- Disposez les médaillons sur une assiette et nappez-les de la sauce estragon-moutarde.
- Servez ce plat avec de la purée de pomme de terre.

Boisson:

Un vin rouge assez corsé : un Gigondas par exemple.