

# Pièce de veau du Simmental aux morilles des monts d'Auvergne

F. Giovannini



## Préparation Filet de veau

Couper la poitrine en fines tranches, puis disposer sur un papier film en chevauchant légèrement les tranches pour réaliser un rectangle de la longueur du filet de veau. Concasser finement les 50 g de morilles, puis les cuire dans une poêle antiadhésive avec la noix de beurre. Assaisonner de sel et poivre. Disposer les morilles sur le rectangle de poitrine, ajouter quelques pétales de thym. Assaisonner le filet de veau avec sel et poivre, poser au milieu du rectangle et rouler bien serré à l'aide du papier film.

## Recette pour 4

### Ingrédients

1 coeur de filet de veau  
de 480 g  
200 g poitrine de porc  
salée  
50 g morilles coupées en  
deux et lavées  
1 Noix de beurre  
Quelques pétales de thym  
Sel, poivre  
2 cl huile d'arachide

### Ingrédients Sauce morilles

200 g morilles coupées en  
deux et lavées  
½ échalote ciselée  
½ gousse d'ail écrasée  
dans 5 cl d'huile  
d'arachide  
5 cl Porto blanc  
5 cl Madère  
4 dl crème  
Une noix de beurre  
1 filet de jus de citron  
Sel, poivre

### Ingrédients Finition

1 filet d'huile d'arachide  
Légumes de saison  
Fleur de sel  
Mignonnette 4 baies



### **Préparation Sauce Morilles**

Poêler rapidement les morilles dans un sautoir avec un peu de beurre. Assaisonner, ajouter les échalotes et une cuillère d'huile d'ail. Faire revenir. Déglacer avec le Porto et le Madère et réduire aux  $\frac{3}{4}$ . Ajouter la crème et cuire 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement et finir avec une noix de beurre et un filet de jus de citron.

### **Préparation Finition**

Préchauffer le four à 90 °C, vapeur, et cuire environ 12 minutes. Sonder à coeur à 45 °C. Retirer du four et laisser reposer 15 minutes. Retirer le papier film, attacher avec 8 morceaux de ficelles et rôtir dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'arachide pour obtenir une belle coloration. Débarrasser sur une grille. Préchauffer le four à 200 °C, Chaleur voûte et sole. Au moment de servir, enfourner 4 minutes. Trancher en 4 beaux médaillons, assaisonner la tranche avec fleur de sel et mignonnette 4 baies et dresser aussitôt. Disposer élégamment les légumes de saisons autour avec quelques morilles. Servir avec la sauce bien chaude.

### **Présentation**

## **Niveau de cuisson**

Avec préchauffage

12 minutes | vapeur 90 °C

4 minutes | Chaleur voûte et sole 200 °C