

Médillons de veau au concombre

CUISIMAGES

Réf :
3103

Type :
Veau

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
16 +12 min
A 200°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 2 médaillons de veau de 100 g (noix)
- ½ concombre
- 10 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 150 ml de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'estragon
- 1 cuillère à café de curry
- Sel et poivre du moulin



Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.
Dans une poêle, mettez le beurre et l'huile à chauffer.
Déposez les médaillons de veau et faites dorer à feu moyen 8 min de chaque côté.



Pendant ce temps, pelez le concombre et coupez le en rondelles. Essayez le à l'aide de papier absorbant.

Répartissez les rondelles de concombre sur 2 feuilles de papier sulfurisé (ou du papier aluminium).

Posez un médaillon de veau par dessus.



Dans un bol, mélangez la crème fraîche, l'estragon, le curry.
Salez et poivrez à votre convenance.

Répartissez la crème obtenue sur la viande.

Fermez les papillotes et enfournez 12 min à 200°C.

Servez bien chaud.



Conseils
Variante
Vin

Brouilly