



Suggestion de présentation © Comugnero Silvana

*Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :*

## **Le Filet Mignon de Veau Forestière** au Ris de Veau

Pour 8 personnes  
Préparation : 20 mn  
Cuisson : 35 mn

### **Ingrédients :**

- 2 Filets Mignons de veau forestière au ris de veau (disponible au magasin)  
- 1 filet d'huile d'olive  
- Sel et poivre du moulin  
- ½ litre de sauce périgourdine au foie gras (disponible au magasin)

### **Suggestions**

#### **d'accompagnement :**

- Pommes Dauphines  
- Tatin Arlésienne à la tomate confite (disponible au magasin)  
- Millefeuille de tomates et courgettes au thym

### **Suggestions pour le vin :**

- Gigondas Vallée du Rhône AOC  
Domaine Notre Dame des Palières  
2010 (disponible au magasin)  
- Bourgogne Blanc Petit Chablis  
Domaine Christophe 2011  
(disponible au magasin)

### **Préparation :**

- Préchauffez le four à 210 °C
- Déposez vos filets mignons de veau forestière au ris de veau dans un plat à rôtir
- Versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez
- Enfournez-les pendant 20 minutes
- Réduisez le four à 180 °C et laissez cuire encore pendant 20 minutes en prenant soin d'arroser régulièrement votre viande avec le jus de cuisson
- En fin de cuisson, laissez reposer la viande four éteint pendant une dizaine de minutes
- Pendant ce temps pensez à réchauffer la sauce périgourdine au foie gras dans une petite casserole à feu doux ou au micro-onde dans son emballage
- Tranchez les filets mignons de veau forestière au ris de veau en médaillons de 3 cm d'épaisseur
- Dressez-les sur un plat de service ou sur assiettes avec la garniture autour et nappez avec la sauce périgourdine au foie gras

*Savoureusement Vôtre.*