



## \_\_\_ Grenadins de Veau d'Aveyron et du Ségala aux langoustines, sauce champagne \_\_\_

Saison : Hiver

Type : Plat



4 pers



Facile



A poêler



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

### \_\_\_ Ingrédients \_\_\_

- 4 grenadins de Veau d'Aveyron et du Ségala
- 2 c-à-s d'huile
- 20 petits oignons sauciers
- Un bouquet garni (laurier, romarin...)
- Fleur de sel
- Poivre
- 8 langoustines
- 20 g de beurre
- 5 cl de cognac
- 25 cl de champagne brut
- 20 cl de crème liquide entière
- Quelques zestes d'orange

Recette proposée par : Emilie Montuclard

Photo : @Emilie\_Montuclard



### \_\_\_ Préparation \_\_\_

Décortiquez les langoustines en leur laissant la queue pour une présentation plus jolie.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites saisir les langoustines à feu moyen pendant 4/5 minutes.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites saisir les grenadins de veau à feu vif pendant 1 minute de chaque côté. Baissez ensuite le feu et ajoutez les petits oignons et le bouquet garni. Laissez cuire 6 minutes en retournant la viande à mi-cuisson. La viande doit rester rosée. Salez, poivrez et réservez au chaud.

Dégaissez légèrement la poêle et déglacez au cognac. Lorsqu'il a presque totalement réduit, versez le champagne. Laissez réduire de moitié et ajoutez la crème. Laissez encore cuire jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.

Dressez la sauce dans une assiette chaude. Déposez la viande, les langoustines. Décorez avec les zestes d'orange et quelques petites pousses fraîches.

Vous pouvez accompagner ce plat d'une purée de pomme-de-terre et de topinambours.