



## Médailлон de Veau poêlé, Salsifis aux Agrumes

### Ingrédients pour 10 couverts

- **FONDS BRUN de VEAU LIÉ Premium CHEF®** 50 g
- Eau ½ litre
- Filet mignon de veau 1,8 kg
- Beurre 100 g
- Salsifis frais 2 kg
- Miel 100 g
- Jus d'orange 70 cl
- Jus de citron 10 cl
- Thym pm
- Ail pm
- Laurier pm



### Progression de la recette

- Parer et détailler en médaillons le filet de veau.
- Eplucher et laver les salsifis.
- Dans une russe mettre le miel et les jus d'agrumes, porter à ébullition.
- Réaliser le **Fonds brun de Veau lié Premium CHEF®** selon le mode d'emploi et l'ajouter aux jus d'agrumes.
- Pocher les salsifis dans cette cuisson, les cuire fondants.
- Décanter et réserver au chaud.
- Sauter les médaillons de veau au beurre puis déglacer le sautoir avec le jus de cuisson des salsifis.
- Réduire jusqu'à la consistance désirée puis passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.