



FRICANDEAUX AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes :
Préparation : 40 min
Braisage : 1h30min

Ingrédients :

8 Escalopes de bœuf
Sel, Poivre
Beurre à rôtir

Farce :

8 Tranches lard à griller
200 Gr Chanterelle hachée
1 Echalote hachée
2 cs Marjolaine hachée
½ dl Vin blanc ou bouillon de cuisine
Sel, Poivre

Sauce :

300 Gr Chanterelles entière
1 Gousse d'ail
3,5 dl Bouillon de bœuf
2 dl Crème
1 cs Fécule de maïs
1 cs Marjolaine hachée
Beurre à rôtir
Sel, Poivre

Recette :

- 1) Aplatir les escalopes, assaisonner.
- 2) Farce : faire revenir le lard et les champignons dans une poêle. Ajouter l'échalote et la marjolaine, étuver. Mouiller avec le vin ou le bouillon, assaisonner, réduire le liquide.
- 3) Laisser refroidir la farce un peu, répartir sur la viande. Rouler serré et fixer à l'aide d'un cure-dent.
- 4) Saisir la viande uniformément dans le beurre à rôtir, réserver
- 5) Sauce : dorer les chanterelles dans le beurre à rôtir, réserver. Faire suer l'ail dans le beurre restant, mouiller avec le bouillon. Ajouter la viande, braiser 1h15 à petit feu, à couvert. Mélanger la crème et la fécule de maïs, incorporer à la sauce, porter à ébullition. Ajouter la marjolaine et les chanterelles, chauffer à petit feu, assaisonner.

Novembre 2013. J Steiner, R. Lecci, C-A. Perrin, R. Maillard, N. Baumann