

# Médallions de filets de veau, tatin de butternut et crème lentilles bacon



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
98722	Filet de veau semi-paré VVF 0,8/1,2 kg Le Boucher du Chef	1.4 Kilo
133851	Courge butternut en dés 1 kg Bonduelle	1 Kilo
7186	Feuilles de brick X 10 - 170 g	10 Feuille
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	50 Centilitre
67863	Demi-filet de bacon DD 1,7 kg env.	150 Gramme
	Lentilles paysannes	200 Gramme
	Feuille de sauge	10 Feuille
	Lentilles noires torréfiées	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Rôtir les médaillons de veau, assaisonner avec du sel et du poivre. Réserver
- 2 Dans le récipient de cuisson, rôtir le bacon, ajouter les lentilles puis déglacer à l'eau avec une feuille de sauge de façon à obtenir un jus et ajouter la crème. Mixer, assaisonner et réserver
- 3 Compter les cubes de butternut au beurre demi-sel et reloger le tout dans un moule puis recouvrir de feuille de brick
- 4 Cuire au four à chaleur sèche, température stabilisée 200°C
- 5 Procéder ensuite au dressage
- 6 En décor, ajouter des lentilles noires torréfiées

# Médallions de filets de veau, tatin de butternut et crème lentilles bacon