

Veau cuisiné à la crème de moutarde, asperges vertes et champignons de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600g d'escalope de veau coupée en petits cubes
- 30g de beurre
- 1 trait d'huile d'olive
- sel fin et poivre du moulin
- 20cl de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 oignon
- 8 asperges vertes
- 8 champignons de Paris sans pieds et lavés

Faire revenir l'oignon ciselé dans l'huile d'olive sans le colorer. Ajouter les têtes d'asperges et le cœur en biseaux (je garde les queues pour faire une crème d'asperge). Laisser cuire 5 min.

Ajouter les champignons émincés. Laisser cuire 6 min et réserver.

Faire revenir la viande assaisonnée au préalable pour la faire dorer de toute part dans de l'huile d'olive (astuce, on peut utiliser le même plat que celui des légumes inutile de le laver entre temps). Ajouter un peu de beurre et cuire 2 min pour obtenir une petite caramélisation.

Ajouter les légumes, la moutarde et la crème et mélanger à la spatule. Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre) et poursuivre la cuisson.