

## MÉDAILLONS DE VEAU EN SAUCE CRÈME AU COGNAC

### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 c.s. de beurre à rôtir
- 8 médaillons de veau (d'env. 80 g, env. 3 cm d'épaisseur)
- 0.75 c.c. de sel
- un peu de poivre
- 0.5 dl de cognac
- 5 tranches de lard à manger cru
- 1 échalote
- 1 c.s. de cognac
- 1 c.c. de paprika mi-fort
- 1.5 dl de bouillon de bœuf
- 2dl de demi-crème à sauce



### Préparation

Préchauffer le four à 60 °C, y glisser un plat et des assiettes. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une grande poêle. Saler et poivrer les médaillons, saisir env. 1 min sur chaque face. Baisser le feu, poursuivre la cuisson env. 2 min sur chaque face. Verser le cognac, flamber la viande (voir Conseils). Retirer et garder en attente au chaud.

Tailler les tranches de lard en fines lanières, peler l'échalote et la hacher finement. Faire rissoler le lard env. 2 min à sec dans la poêle. Ajouter l'échalote, faire revenir rapidement. Ajouter le cognac et le paprika, laisser réduire rapidement. Verser le bouillon et la demi-crème à sauce, laisser bouillonner env. 5 minutes. Remettre les médaillons avec le jus de cuisson recueilli, le temps de bien faire chauffer.

### Indications

- Servir avec: riz créole, risotto.
- Conseil: par mesure de sécurité, servez-vous d'une longue allumette pour enflammer le cognac. Continuez le flambage jusqu'à ce que l'alcool ait brûlé. Attention ! Ne flambez jamais sous la hotte aspirante en marche !
- Conseil: remplacez les médaillons de veau par des médaillons de porc.