

Livarot sur Grenadin de veau



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 160 g de [Livarot](#) AOC

4 grenadins de veau préparés par le boucher

2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche

1 verre de vin blanc sec, 1 échalote émincée

10 cl de fond de veau,

4 cl de pommeau, 1 c. à café de graines de

coriandre moulues, 40 g de beurre, sel,

poivre.

Préparation

Faites suer l'échalote dans la moitié du beurre. Versez le vin blanc et laissez réduire des 2/3. Ajoutez la coriandre. Incorporez le fond de veau et la crème. Ajoutez le fromage écroûté et coupé en fines lamelles. Faites fondre à feu doux sans ébullition en remuant bien. Dans une cocotte, faites dorer les grenadins dans le reste de beurre. Salez le reste, poivrez, déglacez au pommeau. Dressez dans un plat chaud, nappez de sauce au fromage. Servez aussitôt.

Conseil : En l'absence de grenadins, utilisez des escalopes de veau ou des filets mignon de porc.