



### MIGNONS DE VEAU AU CURRY DOUX



**Pour 4 personnes** : 400gr à 500g de filet mignon de veau, 1échalote hachée, 1 cube de bouillon de volaille, 1 verre de vin blanc sec [10cl], 20cl de crème fleurette - si possible Bridélice même allégée car elle ne tranche pas à la cuisson - 1cs de curry doux [ou plus selon les goûts], sel, poivre, 1 filet de jus de citron, quelques gouttes de Tabasco, ciboulette ciselée, huile d'olive.

**La sauce** : Dans une casserole, réduisez à sec l'échalote émincée, le vin blanc et le cube de bouillon de volaille. Ajoutez la crème et le curry, donnez un bouillon. Ajustez l'assaisonnement avec le jus de citron et le tabasco. Ne salez pas, le bouillon de volaille est suffisant. Incorporez la ciboulette ciselée.

**La cuisson du veau** : Détaillez le filet mignon en médaillons d'environ 3cm d'épaisseur. Les faire revenir à l'huile d'olive dans un poêle à feu moyen, 2 à 3 minutes de chaque côté. Assaisonnez.

**Le dressage** : Débarrassez les médaillons dans le plat de service chaud, nappez de sauce, parsemez de ciboulette et servir avec un riz basmati nature .

