



Estelle de Saint Germain

## Médailles de veau à la forestière

### Ingrédients :

450g de filet de veau coupé en médaillons, 100g de lardons, 100g de champignons de Paris, 50g de pleurotes, 50g de shitakés, 1 gousse d'ail, 1 c-à-s de vinaigre de xérès, persil

### Recette :

Faire revenir les lardons 2 à 3 min, éponger et ajouter les champignons nettoyés et émincés et faire fondre 8 à 10 min en remuant souvent.

Dans une autre poêle, saisir les médaillons 5 min de chaque côté, saler et poivrer, ôter les médaillons, déglacer avec le vinaigre et verser sur les médaillons.

Assaisonner la poêlée de champignons, parsemer d'ail pressé et de persil ciselé.