



## MÉDAILLON DE VEAU À LA BLANCHE DE CHAMBLY ET FROMAGE BLEU, CAVIAR DE LÉGUME

(Pour quatre personnes)

### INGRÉDIENTS :

- 2 Filets de veau
  
- 4 Tomates italiennes
- 2 Aubergines (petites)
- 2 Courgettes (petites)
- 1 Poivron rouge
- 1 oignon (petit)
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de pesto
- 1 pointe d'ail
  
- 1 bière (Blanche de Chambly)
- $\frac{1}{2}$  Échalote grise
- 15 oz Crème à cuisson 15 %
- Fromage bleu (au goût)

### MÉTHODE :

Parer les filets de veau et les couper environ 5 @ 7 centimètres d'épaisseur (2" @ 2 $\frac{1}{2}$ "). Réserver.

#### Caviar de légumes

Couper tous les légumes en petits cubes (grosseur macédoine). Faire suer l'oignon et l'ail sans coloration (de 2 @ 3 minutes). Ajouter les aubergines, les courgettes, les poivrons et les tomates. Laisser cuire de 5 @ 10 minutes à feu moyen. Assaisonner de sel et poivre au goût. Réserver au chaud.

### Sauce

Faire suer l'échalote sans coloration. Ajouter la bière et laisser réduire à feu doux. Incorporer le fromage et la crème, puis laisser réduire à feu doux jusqu'à consistance désirée.

### MONTAGE :

Poêler les médaillons de veau (servir rosés). Au centre de l'assiette, monter le caviar dans un emporte-pièce. Ajouter autour 3 médaillons par assiette et napper de sauce.

**Richard Marquis, chef propriétaire**

**Restaurant « L'Espiègle »**

**Saint-Hyacinthe. Téléphone : (450) 778-1551**