

Grenadin de veau gratiné

Au chèvre chaud

Pour 4 personnes :

- Ø 4 grenadins de veau de 180 g environ.
- Ø 4 fromages de chèvres pas trop secs.
- Ø 3 dl de crème fraîche épaisse.
- Ø 800 g de gros oignons.
- Ø 300 g de pommes de terre bintje.
- Ø 100 g de beurre.
- Ø Thym, sel, grains de poivre concassés.

Préparation : 30 mn. **Cuisson :** 40 mn. **Boisson :** Vin d' Arbois.

- Ø Epluchez puis émincez les oignons. Dans une casserole, faire fondre 70 g de beurre, ajoutez les oignons émincés, 5 cl d' eau ; salez et cuire sur feu doux et à couvert pendant 40 minutes. Remuez fréquemment afin qu'ils ne se colorent pas.
- Ø Epluchez les pommes de terre, les faire cuire à l'eau salée 25 minutes environ sur feu moyen. Ensuite, égouttez-les, mélangez-les aux oignons et passez le tout au moulin à légumes. Incorporez ensuite 1 dl de crème fraîche à cette purée et la réserver au chaud. Dans une sauteuse, mettre 30 g de beurre à fondre puis y déposer le grenadins ; salez, poivrez et faites les cuire 10 minutes sur chaque face, sur feu moyen.
- Ø Coupez les fromages de chèvre en deux. Lorsque les grenadins sont cuits, déposez-les sur un plat, recouvrez chacun d' eux de deux tranches de fromages de chèvre, de brindilles de thym et passez-les sous le grill du four jusqu'à ce qu'ils obtiennent une légère coloration.
- Ø Dégraissez la sauteuse, versez le reste de crème fraîche, ajoutez les grains de poivre concassés et laissez réduire d' un tiers ; salez.
- Ø Présentez un grenadin par assiette, déposez de la purée aux oignons à coté et nappez de sauce.