

Filet de veau dijonnaise



Ingrédients :

800 g de filet de veau
50 g de beurre
sel
paprika
2 échalotes
25 cl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de moutarde

Assaisonner la viande de chaque côté et la faire sauter au beurre, à feu vif 5 minutes sur chaque face.

Eplucher et ciseler les échalotes.

Débarrasser les tranches de filets.

Les réserver.

Faire suer les échalotes sans coloration

Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau, la crème fraîche, et faire réduire de moitié.

Hors du feu, ajouter la moutarde.

Ne plus faire bouillir,

Napper la viande avec la sauce.