


# Médailles de veau cressonnière



 4 personnes

## Ingrédients :

12 médaillons de veau dans le  
filet(600grs)  
1 botte de cresson,  
1 échalote,  
25cl de crème fleurette,

Trier les feuilles de cresson les blanchir dans une grande quantité d'eau salée et les retirer aussitôt dans un récipient d'eau glacé , (pour conserver la chlorophylle),

Egoutter et passer au mixer,

Saisir les médaillons 3 mn de chaque coté,

Les réserver au chaud,

Ajouter l' échalote ciselé laisser suer sans coloration,  
Incorporer la purée de cresson et dessécher légèrement,

Mouiller avec la crème , assaisonner et réduire à consistance onctueuse,

Napper les médaillons,

**Cette recette peut également se faire avec du mignon de porc**