

Médailles de veau aux pêches



4 personnes



20 minutes



Moyen

Ingrédients

- 1 filet mignon de veau de 600 g environ
- 3 pêches blanches ou jaunes
- 16 amandes entières
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- sel fin, poivre

Préparation

Pochez les pêches pour retirer la peau, coupez-les en deux, dénoyotez-les et détaillez-les en lamelles. Pelez et hachez les échalotes.

Coupez le filet mignon en 4 médailles épaisses. Dans une cocotte, faites dorer les médailles avec l'huile d'olive. Réservez-les.

Faites colorer les échalotes, ajoutez les médailles, une cuillère à soupe de vinaigre de Xérès et 3 cuillères à soupe d'eau. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 15 minutes à feu doux.

Ajoutez les pêches, les amandes et une cuillère à soupe de vinaigre de Xérès. Faites revenir à feu vif pendant 5 minutes pour caraméliser les pêches.

Astuce : le filet mignon de veau peut également être rôti entier. Prévoyez alors 30 minutes de cuisson. Quelques feuilles de basilic ciselées ajoutées hors du feu donneront à ce plat un parfum plus estival.