



Vanneaux marinés aux champignons



cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour quatre personnes :

☞ Marinade à préparer la veille

- 4 vanneaux
- 50 cl de Cognac
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 échalotes
- persil
- genièvre
- laurier sauce
- huile d'olive
- 4 tranches de lard
- champignons de paris
- un verre de vin blanc sec
- crème fraîche

Préparation, la veille:

Coupez les gousses d'ail, les oignons, les échalotes.

Hachez le persil.

Ajoutez l'huile d'olive.

Levez les flancs des vanneaux, nettoyez-les bien. Placez-les dans une jatte, couvrez avec la marinade, et laissez reposer toute la nuit.

Le jour même :

Sortez les flancs, réservez la marinade en retirant le laurier. Dorez les flancs dans une poêle 5/6 minutes avec un peu de beurre. Réservez-les au chaud.

Dans le jus, faites dorer à feu vif les tranches de lard, puis réservez-les au chaud. Déglacez la poêle avec le Cognac à feu très vif.

Brunissez la marinade hachée finement dans cette poêle, rajoutez les flancs de vanneaux et le lard, ainsi que les champignons à votre convenance.

Ajoutez un verre de vin blanc sec, et laissez mijoter 10 minutes.

Au moment de servir, ôtez les flancs et le lard, puis déglacez la poêle avec un peu de crème fraîche.

Servez les flancs sur une tranche de lard dans chaque assiette, nappez le tout avec la sauce aux champignons.