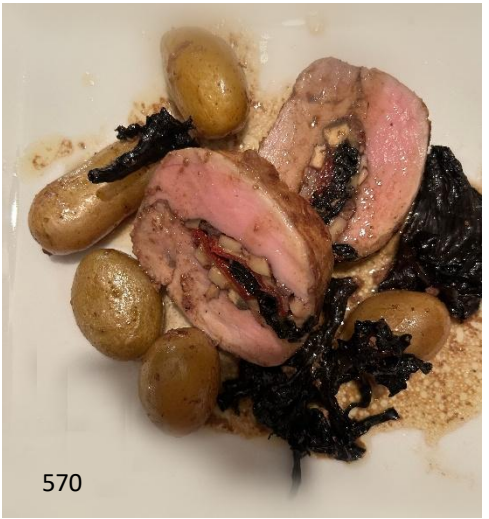
Feuilleton

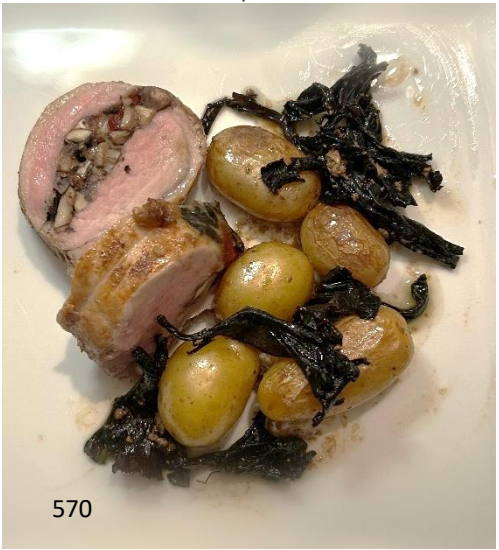
Farci aux trompettes de la mort



Trie, nettoye et lave les trompettes, puis égoutte-les. Fais chauffer de l'huile. Dès qu'elle est très chaude, ajoute les trompettes et poêle-les 2 à 3 minutes. Sale et poivre. Réserve. Préchauffe le four à 90 °C (th. 3).Pare le filet mignon pour obtenir un beau rôti cylindrique. Réserve les parures pour le jus. Taille le rôti dans l'épaisseur, en 2 tranches égales. Sur chaque tranche, dépose de la duxelles. Avec un économe, prélève des lamelles de comté, puis dépose-les sur la duxelles et dispose les pétales de tomates confites et trompettes sur le dessus.Ferme en sandwich, puis entoure de crépine et ficèle le rôti.

Feuilleton

Farci aux trompettes de la mort



Fais-le colorer à la poêle ou dans une cocotte, dans de l'huile et du beurre, puis enfourne-le et laisse cuire jusqu'à obtenir 56 °C à cœur. (vérifie avec un thermomètre)
Taille le filet mignon de veau farci en tranches régulières, puis dispose-les sur les assiettes, avec des trompettes-de-la-mort, ajoute du jus et quelques pommes de terre grenaille

Pour 6 personnes
800 g de filet mignon de veau
Un peu de crépine de porc
Huile, beurre
Pour la garniture :
10 champignons de Paris
1 échalote ciselée
1 cuil. à soupe de tapenade d'olives noires
300 g de trompettes-de-la-mort
2 tomates confites
150 g de comté
Huile, Sel, poivre