

Tendrons de veau à la crème aux épices

Pour 6 personnes.

Préparation: 20 minutes, cuisson: 1 heure.

1 kg 200 de tendrons de veau; 6 oignons moyens; 80 g de beurre; 200 g de champignons; 2 dl 1/2 de crème; 1/2 c à café de graines de cumin; 1 c à café de curcuma en poudre; 1/2 c à café de poudre de gingembre; 1/2 c à café de poudre de cannelle; 1 pincée de poivre de Cayenne; 1 tasse à thé de bouillon; 1 bouquet de persil; sel; poivre.

Assaisonner les tendrons de veau de sel et de poivre; éplucher et émincer (couper en lamelles) les oignons.

Faire chauffer 50 grammes de beurre dans un sautoir; y jeter les tendrons et les oignons; les faire revenir (dorer) à feu doux puis les saupoudrer avec les graines de cumin, le gingembre, la cannelle et le curcuma; arroser avec le bouillon; laisser cuire 45 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, couper la partie sableuse du pied des champignons; les laver, les éponger et les émincer.

Faire chauffer le reste du beurre dans un sautoir; y faire revenir les champignons.

Laver, éponger et hacher le persil.

Faire chauffer un plat de service.

Lorsque les tendrons sont cuits, les égoutter dans le plat et les tenir au chaud.

Verser la crème dans la sauce des tendrons; mélanger 1 minute à feu moyen, jusqu'à ce que la crème épaississe; ajouter les champignons à cette sauce; vérifier et rectifier l'assaisonnement; le relever d'une pincée de poivre de Cayenne.

Napper les tendrons avec cette sauce; saupoudrer de persil haché; servir très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.