 **Médaillons de Veau à la Cubat et fonds d’artichauts farcis**



**Pour 8 personnes :**

**8 médaillons ou grenadins de veau sans barde - 250 g de champignons de Paris - 2 échalotes - 4 tranches fines de jambon cru - 100 g de gruyère râpé - 70 g de crème fraîche - 1 jaune d'œuf - 1 càs de farine - 100 g de beurre - sel & poivre**

**La sauce :** **100 g de vin blanc sec - 1 grosse càs de moutarde - 100 g de crème fraîche - 1 càc de fond de veau -**

* Saler et poivrer les médaillons et les fariner légèrement.
* Les faire dorer sur les 2 faces dans une sauteuse avec 50 g de beurre chaud.
* Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 15 à 20 mn (suivant l'épaisseur) en les retournant à mi-cuisson.
* Laisser en attente.
* Éplucher et hacher finement les échalotes.
* Nettoyer et hacher finement les champignons (au robot).
* Jeter les échalotes dans 50 g de beurre chaud. Couvrir et laisser cuire à petit feu, sans les laisser colorer.
* Lorsque les échalotes sont tendres, ajouter les champignons, saler, poivrer et laisser cuire jusqu'à évaporation totale de l'eau.
* Laisser en attente.

**Préparer une jurassienne :**

* Couper le jambon en petits dés.
* Dans le bol du robot, mettre le jambon et le gruyère, donner quelques impulsions pour obtenir un fin hachis.
* Ajouter la crème et le jaune d'œuf. Bien mélanger.
* Lorsque les médaillons sont cuits, des dresser dans un plat à gratin.
* Les recouvrir de purée de champignons (en garder 1 grosse càs si vous voulez préparer les fonds d'artichaut).
* Disposer dessus une grosse cuillerée de jurassienne (en garder 2 càs si vous voulez préparer les fonds d'artichaut).
* Mettre au four préchauffé à 220° pour faire gratiner la jurassienne.

Pendant ce temps, préparer
**la sauce :**

* Dans la sauteuse qui a servi à la cuisson de la viande, verser le vin blanc, ajouter la moutarde et laisser réduire de moitié.
* Ajouter le fond de veau dilué dans la crème fraîche.
* Lorsque le mélange est onctueux, la sauce est prête.
* Goûter pour rectifier l'assaisonnement.
* Dresser les médaillons dans les assiettes chaudes avec l'accompagnement de votre choix.

Entourer d'un cordon de sauce et présenter le reste en saucière.

**Fonds d'Artichauts farcis**

**Pour 8 fonds :**

**12 fonds d'artichauts surgelés - 250 g d'oignons - 20 g de beurre - 150 g de lait - 2 petits suisses - 1 càs de farine - 1 càs du mélange échalote-champignon et 2 càs de la jurassienne de la recette précédente - sel & poivre - gruyère râpé -**

* Faire cuire les fonds d'artichauts une dizaine de minute dans de l'au bouillante salée.
* Les égoutter.
* Mettre les 8 plus jolis dans un plat à gratin.
* Éplucher et émincer les oignons. Les faire étuver sans coloration dans 20 g de beurre chaud.
* Ajouter le lait et faire cuire pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
* Passer au chinois en pressant bien pour égoutter les oignons au maximum.
* Mettre dans le bol du robot les 4 fonds d'artichauts réservés et les hacher  finement.
* Mélanger, la fondue d'oignons, les artichauts hachés, les champignons et la jurassienne, les petits suisses, la farine. Assaisonner.
* Garnir les fonds d'artichauts de ce mélange. Saupoudrer de fromage râpé et passer au four très chaud pendant 15 mn environ jusqu'à ce qu'ils soient bien gratinés.