**MÉDAILLON DE VEAU**

**Ingrédients :**

* 1 gros oignon espagnol en brunoise
* 125 g de beurre
* 45 ml (3 c à soupe) de sirop d’érable
* 80 ml (1/3 tasse) de vin blanc
* 1 L de fond de veau
* 125 ml (1/2 tasse) de Banyuls
* 6 panais coupés en deux
* 2 king Oyster
* 30 ml (2 c à soupe) de beurre
* 80 ml (1/3 tasse) de crème 35%
* 1 gousse de vanille
* 4 pâte feuilletée de 1,5 x 5 pouces précuite
* 6 rabiole glacées coupés en 2
* 2 cipollinis caramélisés coupés en 3
* 15 ml (1 c à soupe) de beurre pommade
* 15 ml (1 c à soupe) de beurre
* 15 ml (1 c à soupe) d’huile d’olive
* 1 branche de romarin
* 600 g contre-filet de veau en portion de 150g

**Progression :**

* Préchauffer le four à 375 f
* Dans une casserole, faire revenir avec du beurre l’oignon 5 minutes à feu moyen.
* Ajouter le sirop. Poursuivre 10 minutes. Ajouter le vin et pousuivre jusqu’à ce que le vin s’évapore. Passer au blender. Réserver.
* Faire réduire le fond jusqu’à 250 ml avec le Banuyls.
* Cuire les 6 panais au four avec huile, sel et poivre. 12 minutes. Réserver. 4 panais.
* Cuire les panais restants avec 15 ml de beurre et la crème 10 minutes. Passer au blender avec sel et poivre. Passer au tamis. Réserver.
* Cuire les King Oyster avec du beurre et l’huile.
* Saisir le veau avec le beurre et l’huile avec une branche de romarin à feu vif de chaque côté. Finir la cuisson au four 8-10 minutes selon la cuisson désirée.
* Entretemps déposer la purée d’oignons sur le fond de la pâte feuilletée, mettre rabiole et cipollini. Mettre au four 5 minutes.

**Dressage :**

* Couper le veau en 2.
* Dresser la tattin de navets. Faire des 2 points de purée de panais.
* Dresser panais et king oyster.
* Déposer veau et sauce.