Rôti de veau aux morilles

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Une recette raffinée, mêlant la saveur du veau cuit dans un vrai fond de sauce à celle, très particulière, d'un champignon prestigieux: la morille.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 1 h 45 - Durée: 2 h

Ingrédients

- 800 g de rôti de veau
- 150 g de morilles surgelées
- 1/2 carotte
- 1 échalote
- 1 tomate
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de moutarde à l’ancienne
- 1 cuillère à café d’huile d’olive
- 15 g de beurre
- 1 branche de thym
- 1 branche de persil
- 1 feuille de laurier
- sucre
- poivre

Préparation

1. Disposer les morilles dans une assiette pour qu’elles décongèlent à température ambiante.
2. Eplucher et hacher la carotte et l’échalote.
3. Ébouillanter, peler et couper la tomate en petits morceaux.
4. Faire chauffer l’huile dans une cocotte.
5. Y faire revenir le rôti rapidement de tous côtés.
6. Le sortir de la cocotte et le réserver sur une assiette.
7. Mettre le beurre dans la cocotte.
8. Y faire revenir la carotte et l’échalote pendant 5 minutes.
9. Mouiller avec le vin blanc et 20 cl d’eau.
10. Rajouter la tomate, le thym, le laurier et le persil. Poivrer.
11. Rajouter le rôti, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure en le retournant de temps en temps.
12. Au bout de ce temps, sortir le rôti de la cocotte et le réserver sur une assiette.

13. Filtrer la sauce et remettre le liquide dans la cocotte.
14. Rajouter les morilles et la viande.
15. Couvrir et laisser mijoter pendant encore 1/2 heure.
16. Au bout de ce temps, sortir le rôti de la cocotte, le réserver sur une assiette et le couvrir de papier d’aluminium.
17. Rajouter la crème fraîche et la moutarde à la sauce. Amener à ébullition puis couper le feu.
18. Corriger éventuellement l’acidité avec un peu de sucre.
19. Découper le rôti en tranches fines.
20. Dresser la viande dans un plat de service et la napper de sauce. Servir aussitôt.