

Spirelli Crème - Morilles, Médailлон de Veau Truffé et Asperges Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- ASPERGE(S)	500g vertes
- MEDAILLON(S) DE VEAU	500g
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	35g déshydratées
- CAROTTE(S)	4
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	
- CRÈME FRAICHE	400 ml
- FOND DE VEAU	1 c à café
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Réhydratez les morilles dans un fond d'eau froide. Lorsqu'elles sont tendres, coupez-les en morceaux. Conservez l'eau de réhydratation.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Retirez les pieds des asperges vertes. Séparez ensuite la pointe du reste et coupez ce reste en rondelles.
- Faites cuire les rondelles d'asperges ainsi que les pointes dans un fond d'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Egouttez. Coupez les pointes en 2 dans le sens de la longueur. Réservez.
- Emincez les médaillons de veau en petites lamelles.
- Faites-les revenir dans de l'huile de truffe pendant 2 minutes. Salez et poivrez puis réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir dans de l'huile de truffe, les morilles émincées avec les carottes et les rondelles d'asperges. Arrosez avec la crème puis intégrez le fond de veau. Salez et poivrez. Laissez épaissir et réservez au chaud.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis replacez-les dans la casserole avec un peu d'huile de truffe.
- Dans une poêle chaude, faites griller les demi-pointes d'asperges. Salez et poivrez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuse, nappez de sauce aux morilles-carottes et garnissez de quelques pointes d'asperges grillées.
- Ajoutez encore quelques copeaux de parmesan avant de servir.

