

Côte de Veau Sauce Crème Truffée aux Morilles

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Côtes de Veau	1 belle
- Morilles (Champignons)	qq. unes
- Truffes	1
- Huile d'Olive de Truffe	1 c à soupe
- Crème Fraîche	150 ml
- Moutarde	1 pointe de couteau
- Persillade	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites tremper les morilles déshydratées dans de l'eau tiède. Réservez.
- Coupez la truffe en fine lamelles et faites-les mariner dans l'huile de truffe.
- Pour la sauce, essorez les morilles en conservant le jus de trempage. Coupez les champignons en morceaux et faites-les revenir dans du beurre chaud. Arrosez ensuite avec le jus de trempage et laissez réduire jusqu'à presque complète évaporation. Salez et poivrez.
- Versez ensuite la crème fraîche et intégrez la moutarde. Saupoudrez de persillade. Réservez au chaud.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la côte de veau avec l'huile de truffe. Saisissez-la dans une poêle bien chaude sur les deux faces.
- Versez le reste d'huile de truffe dans la sauce aux morilles (en conservant les lamelles) et mélangez.
- Servez la viande dans vos assiettes nappée de sauce crémeuse aux morilles puis déposez quelques lamelles de truffe sur le tout.

