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
- Crème Fraîche
1 c à soupe
150 ml

- Moutarde 1 pointe de couteau

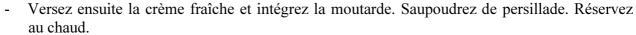
- Persillade

- Sel

- Poivre

Recette:

- Faites tremper les morilles déshydratées dans de l'eau tiède. Réservez.
- Coupez la truffe en fine lamelles et faitesles 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.



- 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.

