

Tortiglioni et Filets de Caille à la Sauce aux Morilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1heure

Ingrédients:

- TORTIGLIONI	500g
- FILETS DE CAILLE	700g
- OIGNON(S)	1 petit
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	15-18g (Lyophilisées)
- CRÈME FRAÎCHE	10-12 cl
- PARMESAN EN COPEAUX	
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- COGNAC	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites tremper les morilles dans 20 cl d'eau tiède.
- Emincez finement l'oignon.
- Lorsque les champignons ont gonflé, essorez-les et coupez-les au couteau (un peu). Conservez l'eau de trempage.
- D'une part, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- D'autre part, faites griller les filets de caille dans un fond d'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez.
- En même temps, étuvez l'oignon émincé dans une poêle huilée. Ajoutez les morilles puis le fond de veau, le piment, sel, poivre et le cognac. Flambez.
- Arrosez ensuite avec le jus de trempage des champignons et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez ensuite la crème fraîche. Laissez un peu épaissir en remuant. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez la sauce aux morilles sur les pâtes et réchauffez doucement le tout.
- Servez les pâtes en sauce avec les filets de caille grillés par-dessus. Déposez ensuite quelques copeaux de parmesan.

