

## *Filets de Caille Sauce Crème-Morilles*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| - FILETS DE CAILLE       | 400g             |
| - MORILLES (CHAMPIGNONS) | 15g déshydratées |
| - CRÈME FRAÎCHE          | 150 ml           |
| - AIL EN POUDRE          |                  |
| - FOND DE VEAU           | ½ c à café       |
| - MAÏZENA                | 1 c à café       |
| - SEL                    |                  |
| - POIVRE                 |                  |

### **Recette:**

- Réhydratez les morilles dans de l'eau tiède (une nuit au mieux).
- Essorez et coupez les morilles en lamelles. Conservez le liquide de trempage.
- Faites revenir les lamelles de champignons dans un peu de beurre pendant 2 minutes. Salez, poivrez puis ajoutez un peu d'ail.
- Arrosez avec le liquide de trempage des champignons et laissez réduire de moitié.
- Saupoudrez ensuite avec le fond de veau en poudre puis ajoutez la crème. Laissez épaissir et si nécessaire ajoutez un peu de maïzéna. Rectifiez l'assaisonnement.
- D'autre part, faites griller les filets de caille dans un fond d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Versez alors la sauce crème-morilles sur les cailles rôties. Laissez doucement mijoter à couvert.
- Servez les cailles nappées de sauce aux morilles.

### **Remarque:**

Accompagnez de purée de pommes de terre et d'une salade verte.

