

Sauté de Veau aux Morilles et au Vin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- Blanquette de Veau	1.2 kg
- Carottes	3
- Oignons	½
- Morilles (Champignons)	10-12
- Ail en Poudre	
- Vin Blanc Sec	200 ml
- Fond de Veau	2 c à café
- Farine	2 c à soupe
- Eau	400-500 ml
- Crème Fraîche	50 ml
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire sous un film alimentaire au micro-onde pendant 4 minutes. Réservez.
- Dégelez les morilles puis taillez-les si nécessaire en morceaux. Faites-les rissoler dans un peu de beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Dans une cocotte, faites rissoler les morceaux de blanquette sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez-les au fur et à mesure sur une assiette.
- Ajoutez ensuite l'oignon dans la cocotte avec les carottes puis déglacez avec le vin blanc.
- Remplacez les morceaux de viande dans la cocotte. Saupoudrez de farine et du fond de veau. Mélangez le tout puis arrosez avec l'eau jusqu'à immersion de la viande.
- Portez à ébullition en mélangeant puis baissez considérablement le feu et laissez mijoter pendant 2h30 minutes.
- Au bout de ce temps, ajoutez les morilles et la crème. Rectifiez l'assaisonnement.
- Poursuivez la cuisson 10 minutes.
- Régalez-vous.

