

Médallions de veau farcis aux morilles

Pour 4 personnes

préparation : 25mn

cuisson : 60 mn

Ingrédients

1 beau filet de veau d'1kg
Crépinette pour 4 pièces de viande
500g de hachis
2 œufs
100g de morilles déshydratées
20cl porto
20cl fonds de veau
10cl crème fraîche
Huile d'olive vierge extra
Sel, et poivre du moulin
350g Tagliatelles aux morilles

Recette

Faire tremper les morilles 30 minutes dans de l'eau tiède, les laver plusieurs fois pour éliminer le sable et la terre. Les laisser ensuite tremper dans 10cl de porto.

Incorporer les œufs dans le hachis puis la moitié des morilles essorées et 10cl de porto.

Enlever le gras restant sur les filets de veau puis couper des tranches d'environ 2cm d'épaisseur. Couper en deux en laissant le fond attaché ; l'ouvrir, le saler et poivrer et incorporer la farce. Emballer chaque tranche dans la crépinette et les cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive sans terminer la cuisson. Les déposer sur une plaque allant au four.

Déglacer le jus de cuisson, ajouter le reste de morilles finement hachées et faire flamber avec du porto.

Reverser dans une casserole, ajouter le fond de veau et laisser réduire. Ajouter de la crème fraîche et lier la sauce.

Terminer la cuisson de la viande au four à 160° pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.

Servir les médaillons et les pâtes en nappant de sauce.

Bon Appétit !