

## Carré de veau à la crème et aux morilles



### Pour 6 personnes

- un **carré de veau** d'environ 1,5 kg (ou 3 côtes bien épaisses)
- **morilles** fraîches : 150g (à défaut : des morilles sèches... environ 30g préalablement réhydratées, ou des morilles surgelées)
- **fond de veau** déshydraté : 2 cs bombées
- **crème fleurette** entière : 30 cl
- **vin blanc** : 7,5 cl (prenez un vin souple, pas trop sec, type Savennières, Bourgogne blanc ou Pinot gris d'Alsace)
- **beurre** : 80g
- **huile** : 1 cs
- **sel, poivre** du moulin

1. Dans une grande cocotte en fonte, faites fondre 20g de **beurre** et 1 cs d'**huile**. Faites revenir le carré de veau sur toutes les faces, à feu vif, pendant 5 minutes environ. Baissez le feu, ajoutez 1 cs de **fond de veau** et 1 grand verre d'eau, laissez mijoter environ 1/2 heure pour une cuisson rosée, 3/4 d'heure pour une cuisson à point.

2. Cinq minutes avant la fin de la cuisson du carré de veau, ajoutez les **morilles** que vous aurez délicatement lavées, brossées et séchées dans du papier absorbant (c'est un champignon très sableux).

3. Retirez la viande et les morilles de la cocotte et réservez-les au chaud.

4. Ajoutez le vin blanc aux sucs de cuisson restés dans la cocotte. Portez à ébullition et faites **réduire à sec** (ne laissez surtout pas brûler), puis ajoutez hors du feu **1 cs de fond de veau** déshydraté ainsi que la **crème liquide**. Laissez réduire sur feu doux en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce épaisse. Ajoutez alors les **morilles** et poursuivez la cuisson 2-3 minutes. Hors du feu, incorporez **60g de beurre** en petits morceaux, en battant vivement au fouet pour l'incorporer. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

5. Découpez la viande et servez avec la sauce aux morilles. Accompagnez de pommes grenailles sautées ou d'une purée de pommes de terre au beurre et à la crème.

<http://www.nataliakriskova.com/article-30467090.html>

