

Marmites de veau et volaille en croûte à la crème de morilles

Préparation : 40 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de filet mignons de veau

2 escalopes de poulet ou de dinde

1 échalote

1 carotte

1 blanc de poireau

1 côte de céleri

50 g de morilles séchées

1 brin de thym

1 feuille de laurier

1 clou de girofle

1 c à c de fond de veau déshydraté

20 cl de porto

20 cl de Noilly

50 cl de crème liquide

250 g de pâte feuilletée pur beurre

1 oeuf

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Réhydrater les morilles 1 h à l'eau tiède.

Hacher l'échalote, la carotte, le poireau et la branche de céleri après les avoir épluchés. Dans une casserole mettre 2 c à s d'huile d'olive pour dorer les légumes hachés puis les laisser suer à feu doux pendant 10 mn. Saupoudrer avec 1 belle c à c de fond de veau déshydraté et ajouter 10 cl de porto. Laisser réduire de moitié. Ajouter 10 cl de Noilly et 20 cl d'eau, le laurier, le thym et le clou de girofle. Porter à ébullition, ajouter 25 cl de crème et faire réduire de moitié à découvert et à feu vif pendant 5 mn environ.

Égoutter les morilles et garder l'eau de trempage. Faire sauter les morilles dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajouter 10 cl de porto et 10 cl de l'eau de trempage soigneusement filtrée ainsi que le reste de crème soit 25 cl. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 mn jusqu'à ce que la crème épaississe.

Débiter le veau en 8 médaillons et les blancs de volailles en 4. Saisir les blancs 3 mn environ dans une poêle avec un peu d'huile. Assaisonner et réserver. Mettre à la place les morceaux de veau et les colorer de tous côtés sans les cuire. Assaisonner. Déglacer les sucs avec 10 cl de Noilly. Incorporer la jus obtenu à la sauce aux morilles.

Prélever la moitié des morilles avec une écumoire et les réserver. Mixer les autres avec la sauce. Vérifier l'assaisonnement.

Répartir les viandes, les morilles et la sauce dans les plats à crème brûlée. Badigeonner le bord des plats de blanc d'oeuf. Couper 4 ronds de pâte feuilletée et les déposer sur les plats en soudant bien les bords. Dorer la pâte au jaune d'oeuf et cuire 15 mn à four préchauffé à 210°.

Vin conseillé : un Givry

Vous pouvez tout préparer à l'avance. Il suffira de mettre les ronds de pâte feuilletée au dernier moment et de passer le tout au four.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>