



Rôti de Veau fermier aux Morilles

Par Florence et Matthieu Perrey
Hôtel-Restaurant La Crèche - 43230 La Chomette
04 71 76 65 65 - www.lacrecche-43.com

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 rôti de veau (quasi ou noix) de 1,5kg, 500g de morilles fraîches, 2 échalotes, du beurre, de l'huile d'olive, du fond de veau, 20cl de crème fraîche liquide, 25cl de vin blanc, du sel et du poivre.



Préparation :

1. Préparation du rôti :

- Dans un plat, mettre le rôti de veau.
- À l'aide d'un pinceau de cuisine, couvrir le rôti d'huile d'olive.
- Enfourner à 200°C et laisser dorer.
- Retourner et arroser le rôti jusqu'à ce qu'il soit bien doré sur toutes les faces.

2. Préparation de la sauce aux morilles :

- Éplucher et émincer les échalotes.
- Rincer et essorer les morilles.
- Couper les morilles en lamelles.
- Dans une poêle, mettre du beurre. Laisser fondre.
- Mettre les échalotes émincées et laisser cuire jusqu'à coloration.
- Déglacer avec le vin blanc en mélangeant.
- Ajouter du fond de veau et mélanger.
- Ajouter la crème fraîche liquide.
- Insérer les morilles préalablement lavées et coupées.
- Laisser le tout mijoter pendant 20 minutes à feu doux.

3. Assemblage du plat :

- Sortir le rôti du four et le couper en tranche de 2 centimètres d'épaisseur.
- Dans une assiette, disposer une tranche de rôti.
- Arroser la tranche de rôti avec la sauce aux morilles.



LA CRECHE, hôtel familial vous accueille avec bonne humeur dans un cadre douillet et reposant. Dans une ancienne étable remarquablement aménagée, vous pourrez apprécier la cuisine gourmande du chef basée sur les produits locaux. Les chambres donnent sur la terrasse, le jardin et la piscine.



Association des Logis de Haute-Loire - CCI Haute-Loire
16 Bd Bertrand - BP 127 - 43004 Le Puy-en-Velay Cedex - Tél. 04 71 09 98 82

