

# VEAU AUX MORILLES SAUCE ARABICA

Pour 4 personnes

## INGREDIENTS :

800g d'épaule de veau coupée en cubes

2 oignons

10 cl de porto rouge

30g de morilles séchées

1 c. à café de marc de café

1 c. à café de fond de veau

500ml de crème liquide

Huile et beurre

Sel et poivre

## RECETTE :

Faites tremper les morilles 1 heure dans le porto mélangé à 1L d'eau chaude puis égouttez-les, rincez-les sous l'eau et coupez-les en morceaux. Garder l'eau de trempage.

Chauffez une cocotte avec un filet d'huile, colorez les cubes d'épaule de veau sur toutes leurs faces, salez et réservez-les.

Dans la même cocotte, colorez les 2/3 des oignons ciselés, ajoutez les cubes de veau et le fond de veau, versez l'eau des morilles et faites cuire 25 mn à découvert et à feu moyen.

Chauffez une poêle avec une noix de beurre, faites fondre les morilles et le reste de soignons ciselés, salez puis ajoutez-les dans le sauté de veau, versez la crème liquide, ajoutez le marc de café et laissez cuire encore 20mn à découvert et à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez le sauté de veau aux morilles accompagné de tagliatelles fraîches.