

# SAUTÉ DE VEAU

## AUX MORILLES ET ASPERGES



4 personnes



Préparation  
15 min



Cuisson  
45 min



Repos  
0 min



Temps total  
1h

### INGRÉDIENTS

- 1 kg de Sauté de Veau (Epaule de veau)
- 16 asperges
- 2 branches de thym frais
- 2 feuilles de laurier
- 8 grosses morilles séchées
- 80 cl de crème fraîche
- 1 c. à soupe d'huile
- Sel et Poivre

- 1 Mettez les morilles à gonfler dans un petit saladier d'eau tiède.
- 2 Chauffez une poêle avec l'huile. Colorez rapidement les cubes de veau à feu vif. Salez et poivrez. Ajouter le thym, le laurier et la crème. Laissez cuire 20 minutes à feux doux.
- 3 Pendant ce temps, égouttez et pressez les morilles, réservez leur eau de trempage et laissez réduire aux 3/4. Pelez les asperges et les blanchir 2 minutes dans une eau bouillante salée.
- 4 A la fin des 20 minutes de cuisson, ajoutez le jus de morilles. Continuez la cuisson encore 20 minutes.
- 5 A la fin de la cuisson ajoutez les asperges et les morilles. Portez à ébullition à feu vif et stoppez la cuisson.



Servir ce plat avec des pâtes fraîches.

Selon vos goûts et les saisons, remplacez les morilles par girolles ou des cèpes !