



**Côte de veau aux morilles façon
côte de bœuf de Jean-Baptiste**

Bissonnet

Côte de veau aux morilles façon côte de bœuf de Jean-Baptiste Bissonnet, une recette extraite du livre Bissonnet « Une dynastie ».

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : à la poêle 20 minutes

Ingrédients

2 côtes de veau double d'environ 800 g chacune

50 g de morilles séchées

25 cl de crème fraîche

10 cl de vin blanc sec

du beurre

de la fleur de sel

du poivre du moulin

Procédure

Réhydratez les morilles une petite heure dans 25 cl d'eau tiède en conservant 10 cl du jus obtenu que vous filtrerez au travers d'une passoire fine.

Rincez plusieurs fois les morilles pour enlever le sable éventuel.

Séchez-les.

Chauffez le vin blanc et le jus de morilles et réduisez fortement le liquide.

Ajoutez la crème fraîche.

Remettez sur feu très doux et ajoutez les morilles.

Salez, poivrez.

Dans une grande poêle ou une sauteuse, faites chauffer un morceau de beurre.

Faites cuire la viande 2 minutes sur chaque face afin de la marquer.

Baissez le feu, poursuivez la cuisson de la côte de veau une vingtaine de minutes en l'arrosant fréquemment avec le beurre.

En fin de cuisson, laissez-la reposer quelques minutes en la recouvrant.

Vous pouvez récupérer un peu du jus et l'ajouter à votre sauce aux morilles.
Servez bien chaud.

Bissonnet « Une dynastie »

Photos : Grégoire Kalt

210 pages

40 €

<http://www.boucherie-nivernaises.com>