

Rôti de veau farci aux morilles



45 min de cuisson

ingrédients

- 1 rôti de veau farci aux morilles Finesse de veau
- 500g de pommes de terres
- 2 càs d'huile de truffe
- 1 potimarron
- 1 oignon
- 250g de champignons de Paris
- 20cl de crème fraiche épaisse

préparation

1

Faire cuire des pommes de terre en morceaux pendant 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

2

Ecraser au presse purée avec un peu d'huile de truffe et des lamelles de truffe en conserve. Saler, poivrer et réserver au chaud.

✘ Découper un potimarron en fines tranches, émincer un oignon ainsi que 250 g de Champignons de Paris.

✘

Déposer le rôti de veau aux Morilles Finesse de Veau dans un plat à gratin sur le mélange de légumes en ajoutant quelques gousses d'ail entières.

✘

Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Enfourner à 180° pour 45 minutes de cuisson.

✘

Découper le rôti, mixer les champignons avec un peu de crème et les sucs de cuisson puis servir avec la purée de pommes de terre à la truffe et les tranches de potimarron.

[Découvrez toutes nos recettes](#)

Email

Facebook