

Linguines aux Morilles et Cailles Roties

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	30g déshydratées
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- COGNAC	5 cl
- FOND DE VEAU	1 c à café
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- FILETS DE CAILLE	550g
- PARMESAN EN COPEAUX	
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Réhydratez les morilles dans un fond d'eau.
- Lorsqu'elles sont tendres, essorez-les délicatement en gardant l'eau de trempage.
- Emincez légèrement les champignons.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez, poivrez puis flambez au Cognac. Intégrez ensuite l'ail pressé puis arrosez avec l'eau de trempage des champignons. Laissez cuire 2 minutes puis ajoutez le fond de veau et la crème. Laissez épaissir une minute. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Dans une poêle chaude beurrée, faites griller les filets de caille. Salez et poivrez.
- Servez les pâtes dans une assiette creuse, nappez-les de sauce crème-morilles puis déposez quelques filets de caille. Saupoudrez de ciboulette et décorez avec des copeaux de parmesan.