

**Marmite de veau et volaille aux morilles et girolles**

[Une image contenant nourriture, Restauration rapide, Snack, produits de boulangerie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/marmite-de-veau-et-volaille-aux-morilles-et-girolles-p1090732.jpg-r-copy.jpg) **Pour 7 Croquants-Gourmands**

**- 25 g de** [**morilles**](https://recettes.de/morilles) **séchées**  
**- 30 g de** [**girolles**](https://recettes.de/girolles) **séchées**  
**- 1 échalote**  
**- 1 carotte**  
**- 1 côte de céleri**  
**- 1 blanc de poireau**  
**- 1 càs de fond de volaille**  
**- brindilles de thym**  
**- 1 feuille de laurier**  
**- 1 clou de girofle**  
**- 200 ml (100 + 100) de porto rouge**  
**- 200 ml (100 + 100) de Noilly Prat**  
**- 500 ml (250 + 250) de crème fleurette**  
**- 750 g de noix de** [**veau**](https://recettes.de/veau)  
**- 250 g de blanc de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)  
**- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**  
**- 1 blanc ou 1 jaune d'œuf**

**7 cassolettes passant au four**  
**Préchauffage du four à 190° C**[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Réhydrater les morilles et les girolles suivant les indications de la boîte.  
Les égoutter soigneusement en gardant 100 ml d'eau de trempage des girolles.  
Nettoyer  et éplucher les légumes, les couper en petits dés.  
Les faire revenir dans 2 cuillerées d'huile.  
Ajouter le fond de veau et 3 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir et laisser suer pendant une quinzaine de minutes.  
Verser 100 ml de porto et le laisser réduire de moitié.  
Incorporer 100 ml de Noilly , 200 ml d'eau, le thym, le laurier et le clou de girofle.  
Porter à ébullition, ajouter 250 ml de crème et faire réduire de moitié, à découvert pendant une vingtaine de minutes.  
Pendant ce temps, faire sauter les champignons dans un filet d'huile.  
Ajouter 100 ml de porto et les 100 ml d'eau de trempage ainsi que les 250 ml de crème restants.  
Filtrer sur cette sauce la réduction de veau en appuyant bien avec le dos de la cuillère pour récupérer tout le liquide.  
Laisser mijoter sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.  
Déglacer la poêle de cuisson avec 100 ml de Noilly et 100 ml d'eau tiède.   
Incorporer ce jus concentré à la sauce aux champignons, laisser encore réduire pour que la sauce soit bien nappante et rectifier l'assaisonnement.  
Débiter le veau et le poulet en lamelles.  
Les saisir tour à tour dans une cuillerée d'huile pour les faire à peine colorer, saler, poivrer et les débarrasser dans une assiette.  
Recouper les viandes en dés et les répartir dans les cassolettes.  
Répartir également les champignons, puis la sauce.  
Couper des disques de pâte feuilletée légèrement plus grands que le diamètre des marmites.  
Badigeonner d'eau au pinceau le tour des cassolettes et placer les chapeaux de pâte en les faisant adhérer sur tout le tour.  
Tout cela peut se préparer à l'avance et les marmites peuvent attendre au frais, bien couvertes.  
Un peu avant le repas, badigeonner la pâte de blanc (ou de jaune) d'œuf et la piquer avec une brochette pour laisser échapper la vapeur.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes et servir bien chaud.