

- Les Jardins d'Éini -

PRINCESSE PATAGONIE

Comment cuisiner très facilement Les Morilles
... une recette simple à mettre en œuvre

Morilles séchées entières et calibrées Poudre de Morilles ou Brisures de Morilles

Le plaisir inconditionnel de tous les moments

Il sera inutile de préalablement laver ou rincer les morilles.

Réhydratation : Inutile pour la Poudre - 3 à 5 mn pour la Brisure - 20 à 60 mn pour les Morilles

Les Brisures ou Morilles, faire réhydrater plus ou moins longtemps selon le cas dans un peu d'eau tiède, remuer 4 à 5 fois pour permettre aux brisures ou champignons de gonfler et d'augmenter de volume (2 à 2,5 fois).

Dans une passoire, faire égoutter les brisures ou morilles en récupérant le jus. Le jus aura pris la couleur des morilles et dégagera la même saveur, ce jus parfumé, sans être filtré sera réservé pour être réutilisé plus tard.

Les brisures ou morilles égouttées seront prêtes à être cuisinées.

Préparation

Dans une casserole réduire à 1 / 10^{ème} le jus de réhydratation.

Dans une poêle chaude mettre une noix de beurre ou une autre matière grasse végétale, faire fondre, rajouter une ou deux échalotes finement coupées en dés, et faire dorer légèrement.

Ajouter un verre de vin blanc sec ; faire réduire à sec à feu vif en remuant de temps en temps.

Cuisson

A petit feu, verser dans la même poêle, la crème liquide, variante écrémée, le jus de réhydratation réduit, ainsi que la poudre, les brisures ou les morilles en remuant de temps en temps. Laissez réduire, à petite ébullition, environ 20 à 30 mn, jusqu'à obtenir une belle sauce onctueuse et savoureuse.

Verser l'ensemble sur : viandes (entrecôte, mignons de veau ou de porc, côte de veau), poêlée de St-jacques ou queues de langoustines, poissons (truite, turbot, saint pierre, pavé de lotte), tranche de pain grillée et aillée (croûte aux morilles).