

Croute aux morilles

Service : 5 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de morilles séchées
- Du beurre
- 1 échalotes
- 350 g de crème épaisse
- Croûtons de pains grillés

Préparation

1. Faire tremper les morilles au moins 3h
2. Garder le jus après l'avoir finement passé
3. Faire revenir dans du beurre l'échalote et les morilles pendant 2 minutes
4. Assaisonner
5. Les faire étuver à feux doux en ajoutant régulièrement le jus
6. Ajouter la crème épaisse
7. (on peut ajouter des champignons de paris)
8. Servir avec les croûtons

Astuces

- Accompagner avec du vin jaune de Chateau Chalons

Révision #3

Créé 29 décembre 2020 18:23:40 par blacksponge

Mis à jour 5 mars 2021 09:28:20 par tjiho