Croute aux morilles

Service : 5 personnes

Ingrédients

- 1 boite 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 2020-12-29 17:23:40 UTC par blacksponge
Mis à jour 2021-03-05 08:28:20 UTC par tjiho