

# 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