

SAUCE AUX MORILLES

Avril 2005 (Révisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 20 g de morilles séchées
- ★ 2 échalotes
- ★ 25 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 citron jaune
- ★ 10 cl de crème fraîche liquide
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 3 casseroles, 2 bols, Tamis fin ou Étamine, Fouet

Trempage : 20 mn

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,40 € (Soit 1,60 € par personne)



Recette :

Faire tremper les morilles dans 20 cl d'eau chaude pendant 20 minutes dans un bol à couvert. Les rincer, et les laisser égoutter sur du papier absorbant. Filtrer sur un tamis fin ou au travers d'une étamine l'eau de macération et faire réduire des 2/3 dans une casserole, réserver. Couper le citron en deux et extraire le jus dans un bol. Peler et hacher finement les échalotes. Conserver entières la moitié des morilles (les plus petites) et hacher finement l'autre moitié. Dans une casserole porter à frémissement 10 cl d'eau, couper le feu, ajouter le fond de veau déshydraté et bien mélanger.

Dans une casserole, faire suer les échalotes dans le beurre à feu doux durant 5 minutes en mélangeant régulièrement au fouet; ajouter les morilles entières et hachées, flamber au cognac. Recouvrir avec le fond de veau et faire réduire de moitié, ajouter la crème et faire réduire de moitié, ajouter l'eau de macération des morilles, 1 cuillère à soupe de jus de citron, saler et poivrer, donner un bouillon et utiliser immédiatement.

Accompagne les volailles blanches, le veau (Côtes, escalopes, filet mignon), ...

 Le prix élevé de cette sauce est dû au coût des **morilles**, alors si l'on a la chance de pouvoir les cueillir soi-même, le goût n'en sera que meilleur et le budget allégé des trois-quarts.