

Crème de morilles et son œuf poché



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 25m

🥚 œufs 🥛 lait 🚫 sulfites

Morilles mijotées dans une sauce crème fraîche et Noilly Prat, servies avec un œuf poché. Recette de Luc Piguet via Assiettes Gourmandes. Les morilles séchées ou en conserve permettent de la réaliser toute l'année.

France

INGRÉDIENTS

☐ morilles séchées	80 g	☐ Noilly Prat	200 ml
☐ échalotes, <i>ciselées</i>	3	☐ vinaigre blanc	3 càs
☐ beurre	50 g	☐ œuf très frais	4
☐ crème fraîche	500 ml		

PRÉPARATION

1. Si les morilles sont séchées, faire tremper les *morilles séchées* dans de l'eau froide pendant 2 heures. Les couper et les laver à grande eau pour éliminer le sable. Égoutter et réserver.
- Sauce —
2. Faire suer les *échalotes* avec le *beurre* dans une *casserole*.
3. Verser la *crème fraîche*. Saler, poivrer et laisser cuire à petit feu environ 5 minutes.
4. Délayer au fouet et ajouter le *Noilly Prat*. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
5. Ajouter les morilles et laisser mijoter encore 8-10 minutes.

Si morilles en conserve : utiliser le jus parfumé dans la sauce et diminuer la quantité de bouillon. Ajuster la consistance à l'œil.

Du @bouillon de volaille{25%cl} peut être ajouté si la sauce est trop épaisse.

— Œufs pochés —

6. Faire chauffer une grande *casserole d'eau* et ajouter le *vinaigre blanc*.
7. Casser chaque *œuf très frais* délicatement dans un petit ramequin. Quand l'eau est en ébullition, les plonger délicatement et cuire 3 minutes.
8. Retirer à l'aide d'une écumoire et dresser dans l'assiette au milieu de la sauce.

Ne pas saler l'eau de cuisson des œufs pochés : le sel empêche la coagulation du blanc.