

Sauce aux morilles

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait 🧄 sulfites

Sauce crème aux morilles classique et parfumée : morilles sautées au beurre, réduction vin rouge et fond de viande, crème épaisse. Accompagne viandes et poissons. Recette de Philippe Baratte.

France

INGRÉDIENTS

□ beurre	2 càs	□ fond de viande	200 ml
□ morilles, fraîches, ou 25 g séchées réhydratées	100 g	□ crème épaisse	200 g
□ vin rouge	200 ml		

PRÉPARATION

1. Faire chauffer le *beurre* dans une *casserole* et sauter les *morilles*. Réserver.
2. Dans la même casserole, verser le *vin rouge* et le *fond de viande*. Laisser réduire de moitié.

Si morilles séchées : filtrer soigneusement le jus de trempage et l'ajouter au vin et au fond. Réduire l'ensemble à 200 ml total.

3. Ajouter la *crème épaisse* et remettre les morilles. Porter doucement à ébullition et laisser frémir quelques instants jusqu'à consistance crémeuse.
4. Saler et poivrer.

Accompagnement recommandé : filet mignon de veau, mais cette sauce s'accorde aussi bien avec du poulet, du poisson ou les pavés de rumsteck.