

Crème de morilles aux copeaux de foie gras



Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

450 g de morilles

150 g de foie gras cru ou mi-cuit

3 échalotes

50 g de beurre (30 g)

50 cl de lait

50 cl de crème liquide

1 tige d'estragon

3 brins de thym frais

1/2 c à c de fleur de sel

1/2 c à c de mélange 5 baies (remplacé par des baies roses)

Sel et poivre du moulin

Si elles sont fraîches laver soigneusement les morilles, les égoutter et les éponger avec du papier absorbant.

Peler et ciseler les échalotes. Dans une casserole les faire revenir avec le beurre sans coloration pendant 5 mn puis ajouter les morilles et le thym effeuillé. Cuire 6 à 7 mn (il faut en fait cuire à feu doux 10 à 15 mn environ pour des morilles fraîches car autrement elles risquent d'être toxiques). Prélever 6 belles morilles et les couper en fines rondelles. Les réserver.

Verser le lait dans la casserole, saler, poivrer et chauffer 5 mn. Ajouter la crème, chauffer à nouveau et mixer le tout. Servir la crème de morilles dans des assiettes individuelles, ajouter les rondelles de morilles réservées, le foie gras en morceaux ou en copeaux et saupoudrer du mélange de baies roses concassée. Décorer avec l'estragon et mettre une pincée de fleur de sel sur le tout. Servir aussitôt. Accompagner de pain grillé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>