

Bouchées à la reine aux morilles

On trouve dans le commerce des bouchées à la reine toutes prêtes à être garnies.

Nettoyer vos morilles (*Morchella elata*, *M. vulgaris*, *M. conica*, *M. esculanta*, ...) et les couper en deux, dans le sens de la longueur, pour être sûr qu'il ne reste pas d'habitants à l'intérieur.

Faire cuire vos morilles dans une poêle à couvert, faire réduire, égoutter, réserver.

Faire une béchamel dans une casserole : on fait fondre un gros morceau de beurre ou d'huile végétale pour cuisson, on rajoute une grosse cuillère à soupe de farine, bien mélanger pour nourrir la farine, verser petit à petit du lait et de l'eau chaude en touillant avec un fouet.

Faire cuire doucement. Quand la consistance vous paraît correcte, saler, poivrer, rajouter vos morilles, bien mélanger.

Garnir vos bouchées et mettre au four à 180 ° le temps de réchauffer.

Si vous avez mis vos bouchées à préchauffer avant de les garnir attention aux brûlures.

Accord vin : un Arbois ou un Jura blanc cépage Savagnin, cépage au goût très particulier qui peut vous surprendre s'il vous est inconnu,

sinon un Chardonnay de qualité du côté de la Bourgogne.

Bon appétit.

Daniel.

Morchella elata (Morille élevée)

