



MORILLES ET ROYALE DE FOIE GRAS



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 20 morilles de taille moyenne: (grosses comme le bout du pouce)

20 morilles

1 petite échalote émincée

Une noisette de beurre

75 g de foie gras cru ou mi-cuit

1 jaune d'œuf

75 g de crème fraîche

Sel et poivre du moulin

La royale de foie gras:

Préchauffer le four à 100°.

Mixer ensemble, le foie, le jaune et la crème jusqu'à l'obtention d'une crème. Saler et poivrer, passer au tamis si le mélange n'est pas parfaitement lisse. Verser l'appareil obtenu dans un petit plat pour avoir une couche d'une épaisseur de 2 à 3 cm environ.

Mettre au four pendant 20 mn environ. Laisser refroidir. A l'aide d'une cuillère, remplir une poche à douille munie d'une douille fine cannelée ou non et réserver au frigo si c'est pour le lendemain, sinon laisser à température ambiante.

Les morilles:

Enlever les pieds en les coupant de façon bien nette au couteau. Laver les champignons dans plusieurs eaux sans les laisser tremper, puis les poser sur un torchon pour enlever le maximum d'humidité.

Dans une poêle, à feu doux, faire fondre les échalotes dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient transparentes.

Ajouter les morilles et les faire revenir quelques minutes. Elles doivent être cuites mais garder leur forme. Saler et réserver.

Finition:

A la poche à douille, remplir les morilles de royale de foie gras de façon à ce qu'il y en ait un peu à l'extérieur.

Les poser couchées en ligne sur une assiette carrées ou en étoile sur une assiette ronde.

Servir à température ambiante ou tiédir l'assiette une dizaine de secondes au micro-ondes.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...

