

Morilles à la crème fraîche et aux échalotes

par Jean Claude Pradet

Ingrédients

400 à 500 g (1 lb) de morilles, fraîches ou réhydratées

2 échalotes françaises, hachées

25 g (2 c. à soupe) de beurre doux

125 ml (1/2 tasse) de crème 35%

30 ml (2 c. à soupe) de vin blanc sec

Sel et poivre, au goût

Persil frais.

Préparation

Bien nettoyer les morilles.

Faire blondir les échalotes dans le beurre à feu doux (ne pas les faire noircir). Ajouter les morilles, entières ou hachées, selon votre goût. Faire revenir 3 à 4 min à feu doux.

Ajouter le vin blanc pour déglacer.

Augmenter légèrement votre feu. Ajoutez la crème et assaisonner. Cuire 3 à 4 min.

Ajouter le persil.

Bon appétit!