

Sauce aux morilles

50 g de morilles séchées, mises à tremper pendant la nuit

20 g de beurre

1 échalote hachée

1 dl de vin blanc

1 dl de fond de volaille

2 c. à s. de porto blanc

2 c. à s. de madère

1,5 dl de double crème

1 c. à s. de crème fouettée

Laver soigneusement les morilles dans l'eau froide, pour faire sortir tout le sable.

Laisser fondre le beurre et étuver échalote et morilles. Mouiller avec le fond, le vin, le madère et le porto et laisser réduire à $\frac{1}{4}$ du volume. Ajouter la double crème, porter à ébullition et passer le tout au mixer.

Ajouter la crème fouettée et rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre du moulin.