

Pour 4 personnes

Le velouté aux morilles

*20 g de morilles séchées; 1 oignon;
1 noix de beurre; 1 cuillerée à soupe
de farine; 1 litre de bouillon léger; 2
jaunes d'œufs; 1 dl de crème; un
peu de poivre.*

1. Faire tremper les morilles pendant quelques heures dans un bol de lait tiède. Puis couper ces dernières en deux parties en les lavant soigneusement sous le robinet. Les émincer, ainsi que l'oignon. Faire revenir champignons et oignon dans un peu de beurre, sur feu doux. Ensuite saupoudrer de farine et laisser blondir en remuant. Mouiller avec le bouillon léger et amener à ébullition, sans cesser de remuer. Laisser cuire 30 minutes, en rectifiant l'assaisonnement.

2. Batta les jaunes et la crème ensemble dans une soupière et verser le velouté dans cette liaison.