

Les croûtes aux morilles

500 g de morilles fraîches ou 50 g de morilles séchées; 4 à 5 échalotes; 1 dl de vin blanc sec; un peu d'eau; 30 g de beurre de cuisine; 2 dl de crème double; 12 à 16 tranches de pain anglais; sel, poivre.

1. Laver les morilles sous le robinet d'eau froide ou si elles sont séchées les tremper durant 12 heures dans un mélange de lait et d'eau. Changer une fois le liquide durant le trempage. Egoutter les champignons et les émincer. Faire fondre le beurre très doucement en casserole. Y faire revenir les échalotes et ensuite les morilles, porter sur feu moyen. Mouiller avec le vin, un peu d'eau et laisser le liquide s'évaporer un peu. Laisser cuire 20 minutes.

2. Incorporer la crème double, assaisonner et laisser cuire encore 20 à 25 minutes à tout petit feu. Toaster les tranches de pain anglais et servir très chaud ces croûtes imprégnées de morilles.