

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 y 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.