

Soufflé aux morilles

Pour 4 personnes: 300 g de morilles (fraîches si possible); 4 œufs; ½ bouteille de blanc de cuisine; 50 g de beurre; 50 g de farine; 2,5 dl de lait; muscade; sel et poivre.

2,19 Morilles séchées

Nettoyez délicatement les morilles, une par une. Lavez-les en les plongeant dans le vin. Egouttez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches. Hachez-les et mettez-les dans une casserole sur feu doux pour qu'elles rendent leur eau. Egouttez ce jus et réservez-le.

Faites une sauce béchamel avec le beurre, la farine, le lait bouillant et le jus des morilles. Tenez-la épaisse. Lorsque les morilles sont sèches, mélangez-les à la béchamel. Laissez tiédir. Ajoutez alors l'un après l'autre les quatre jaunes d'œuf. Salez, poivrez et aromatisez d'un peu de muscade râpée. Battez les blancs d'œuf en neige ferme. Incorporez-les à la préparation délicatement, en soulevant la pâte.

Beurrez largement un moule à soufflé. Versez la pâte et faites cuire à four moyen pendant 35 min. Lorsque le soufflé est bien gonflé et bien doré, servez sans attendre.