



FEUILLETE AUX MORILLES

Pour 6 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilletée abaissée, forme rectangulaire (42cmx26 cm).
- 2 Échalotes
- 750 g morilles fraîches ou 60 g de séchées
- 25 cl vin blanc
- 30 cl crème entière
- 1 jaune d'œuf
- 30 g Beurre
- cerfeuil pour la garniture, sel, poivre

Recette :

1. Chauffez le four à 200 °, Réhydrater 20 min les morilles séchées dans un demi-litre d'eau et de lait tiède, ou laver les fraîches, les égoutter.
2. Sur un plan fariné, étaler la pâte et découper six carrés que vous partager par la diagonale. Les poser sur une plaque à pâtisserie, les dorer au jaune d'oeuf et les placer au frais 15 min.
3. Enfournier pour 20 min, ils doivent être bien dorés.
4. Peler et ciseler les échalotes, les faire fondre avec le beurre dans une sauteuse, ajouter les morilles, saler, poivrer. Les faire suer 10 min à feu doux. Verser le vin, et faire réduire quelques min. puis ajouter la crème et laisser encore mijoter 5 min, rectifier l'assaisonnement.
5. Sortir les feuilletés du four, garnir un des carré avec les morilles et un peu de sauce. Les couvrir avec le deuxième carré, décorer de cerfeuil et servir immédiatement.

Mai 2003 - Michel Pahud, Eric Wuthrich, Henri Guggenbuhl