

Morilles en coques de pommes de terre

Préparation : 40 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

24 morilles fraîches ou déshydratées ou congelées

9 petites pommes de terre (ratte ou pompadour)

1 échalote (grise de préférence)

Ciboulette

20 cl de crème liquide

80 g de beurre très froid

2 c à s de porto rouge

Muscade

Sel et poivre du moulin

Si les morilles sont fraîches, les nettoyer, faire fondre 10 g de beurre dans une poêle et y jeter les morilles, les égoutter dès qu'elles ont rendu leur eau de végétation. Récupérer cette eau et la filtrer. Autrement pour des morilles déshydratées, une fois réhydratées utiliser l'eau de trempage filtrée des morilles. Essuyer la poêle et mettre 20 g de beurre. Dès qu'il grésille ajouter les morilles et les faire sauter 2 mn puis les arroser de porto et laisser réduire à sec. Ajouter 10 cl d'eau de végétation, sel et poivre et laisser mijoter 10 mn.

Faire cuire les pommes de terre non pelées dans de l'eau bouillante salée 15 m environ (tout dépend de la grosseur des pommes de terre).

Une fois les pommes de terre cuites en couper 6 en 2 dans la longueur puis les creuser avec un cuillère pour récupérer un maximum de pulpe. Éplucher les 3 pommes de terre restantes et les ajouter à la pulpe récupérée. Passer le tout au moulin à légumes et mettre la purée dans une petite casserole. Ajouter en mélangeant sur feu doux 50 g de beurre froid en parcelles puis 5 cl de crème portée à ébullition (ajuster les proportions pour ne pas avoir une purée trop liquide). Il faut que la purée soit onctueuse. Vérifier l'assaisonnement.

Disposer une morille dans chaque coque de pomme de terre et recouvrir de purée.

Porter à ébullition le reste de crème avec une pincée de muscade, sel et poivre. Déposer les pommes de terre farcies par 3 sur des assiettes chaudes, répartir autour la crème et ajouter 3 morilles. Décorer de ciboulette ciselée et de brins entiers.

Vin conseillé : un vin jaune du Jura ou un Arbois blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>