



Cassolette en feuilletage léger aux morilles fraîches

Par TRAITEUR BOUQUIN Père & Fils à Jonchery

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400g de morilles fraîches
- 300g de pâte feuilletée
- 1 grosse échalote (épluchée et ciselée)
- ¼ l de fond brun lié
- ¼ l de crème UHT à 35% de matières grasses
- 50g de beurre (pour faire fondre l'échalote)
- 80g de beurre (pour lier la sauce)
- 1 œuf pour la dorure des cassolettes en feuilletage

Préparation des cassolettes :

A l'aide d'un rond de carton, réaliser un gabarit à la forme d'une cassolette (conforme à la photo). Étaler le feuilletage et détailler 4 cassolettes à l'aide de votre gabarit. Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Batre l'œuf, à l'aide d'un pinceau puis dorer les feuilletés. Réaliser sur le dessus à l'aide d'une fourchette des stries décoratives.

Enfourner à 200°C 15 à 20 minutes. Arrêter la cuisson à obtention d'une couleur joliment dorée.

Les réserver

Préparation des morilles :

Laver les morilles

Porter à ébullition une casserole d'eau salée, y plonger les morilles 5 à 6 minutes (attention les morilles crues sont toxiques).

Les égoutter la tête en haut afin que toute l'eau s'évacue.

Préparation de la sauce :

Dans la casserole de cuisson des morilles, ajouter le beurre et faire fondre l'échalote ciselée. Ajouter la crème liquide et porter à ébullition, ajouter le fond brun lié et remuer jusqu'à une nouvelle ébullition.

Retirer du feu et laisser légèrement refroidir la sauce 3 à 4 minutes puis ajouter le beurre pomade (à température ambiante) afin de bien lisser la préparation.

Avant le service :

Couper les cassolettes en deux dans le sens de la longueur

Maintenir au chaud dans un four à 180°C (sous aluminium) les cassolettes, les morilles et la sauce.

Montage des 4 assiettes (sur assiettes tièdes)

Sur chaque assiette (prendre ¼ de toutes les quantités) :

Déposer le fond de la cassolette, y poser des morilles dessus et quelques unes plus éloignées sur l'assiette

Recouvrir les morilles de la sauce bien chaude

Recouvrir la cassolette du couvercle en feuilletage

Nous vous conseillons de décorer votre assiette d'éléments végétaux :

tomate cerise, branche de persil plat, brins de ciboulette, fleurs comestibles...



Venez découvrir
LA DIVINE FROMAGERIE
■ À ILLOUD ■

Une visite ludique & éducative
dans l'univers du fromage

AVEC 



ANIMATIONS DIGITALES ■ DÉGUSTATION
BOUTIQUE ■ SAVOIR-FAIRE FROMAGER

GRANDE RUE - 52150 ILLOUD ■ TÉL : 03 25 30 81 00
Du mardi au samedi : 10h-12h30 et 14h-18h30
Consultez notre site Internet ou appelez-nous pour préparer votre visite
www.ladivinefromagerie.com

