

RECETTE

Royale de morilles et pommes gourmandine

Ingrédients (4 pers.)

Royale de morilles

- 100 g de morilles
- 20 cl d'eau
- 10 cl d'huile arachide
- 20 cl de crème fleurette
- 2 œufs
- 50 g de carottes
- 30 g de vert de poireaux

Pomme gourmandine

- 500 g de pommes de terre
grosse à chair ferme (charlotte)
- 50 g de beurre
- Ciboulette
- Cerfeuil

Cuire ou réhydrater les morilles. Placer les morilles avec l'huile et l'eau, assaisonner et laisser mijoter à petit feu pendant une heure. Passer au chinois, puis réserver les morilles et laisser décanter le liquide. Après 15 min. de repos, séparer les deux phases (huile dessus et eau dessous). On obtient ainsi un bouillon de morilles, qui servira à cuire les pommes de terre, et une huile de morilles qui servira à parfumer la purée de pommes de terre.

Hacher les morilles et les diviser en deux parties. Préparer les royales, mixer la moitié des morilles cuites avec la crème et les œufs, emplir des ramequins ou cercles qui seront «chemisés» d'une lamelle de carotte et d'un liseré de vert de poireau (tranche fine passées 10 sec. à l'eau bouillante).

Cuire les royales au bain-marie à 120° env. 30 min. Laisser reposer.

Préparer les pommes gourmandine, découper des rectangles réguliers (5x3 cm), évider ou creuser et cuire comme des pommes fondantes (dans le bouillon de morilles avec beurre et papier sulfurisé, au four à 150° pendant 40 min.).

Cuire les parures de pommes de terre (façon purée de pomme de terre) en les plongeant au départ dans l'eau froide salée, égoutter et dessécher au four pendant 10 min. à 120°. Ecraser à la fourchette et ajouter l'huile de morilles et les herbes hachées, ainsi que la seconde partie des morilles hachées. Emplir les pommes gourmandine avec la purée, décorer avec quelques morilles entières sautées et une julienne de céleri branche.