

# RECETTE

## Morilles aux poireaux

***Pour 4 personnes***

***Ingrédients:***

600g de morilles (fraîches de préférence)

800g de poireaux

150g de lardons

30g de beurre

2 échalotes

1 c. à soupe de farine

75cl. de vin rouge

sel et poivre

**Temps de préparation:** env. 1 heure

***Préparation:***

Parer les poireaux, conserver une partie du vert, et les laver.

Blanchir les poireaux 2min. à l'eau bouillante et les égoutter.

Eplucher et ciseler les échalotes, faire fondre le beurre dans une sauteuse y mettre les échalotes, les lardons et les faire blondir.

Saupoudrer avec la farine, bien remuer et mouiller avec le vin, agiter au fouet et laisser frémir quelques minutes.

Retirer les parties terreuses des morilles et bien les laver.

Mettre les morilles et les poireaux dans la sauce, couvrir et laisser mijoter 25 min.

En fin de cuisson, si la sauce est encore trop liquide, retirer les poireaux et les morilles et laisser réduire quelques instants.

Bon appétit