

Recettes de base sauces

Sauce aux morilles

Ingrédients pour 400ml de sauce aux morilles

- 30 gr de morilles séchées
- 20 gr de beurre
- 2 échalotes
- 10 cl de fond de veau
- 15 cl de vin blanc
- 25 cl de crème fraîche entière liquide
- Sel
- Poivre

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 30 mn

Réhydrater les morilles dans l'eau et couper les plus grosses en deux dans le sens de la longueur et les rincer pour enlever le sable éventuel et réserver.

Peler et émincer les échalotes.

Verser le beurre dans une casserole et le faire fondre.

Ajouter les échalotes émincées et faire blondir.

Ajouter le vin blanc, porter à ébullition pendant 1 à 2 minutes puis laisser réduire de moitié à feu moyen.

Ajouter les morilles, mélanger et laisser cuire quelques minutes.

Ajouter le fond de veau, la crème fraîche et laisser mijoter quelques minutes encore.

Saler, poivrer.

C'est prêt.