



1 salle
16 couverts

La Grignotière

3, rue de Malzeville - Nancy
GÉNÉREUX



Ingrédients pour 4 personnes :
12 morilles Jumbos déshydratées
250g de blancs de volaille
120g de foie gras mi-cuit
2 grosses c.à s. de crème double
1/2 tranche de pain rassis
2dl de bouillon de volaille
jus de truffe, sel, poivre
50g de beurre

Préparation :
rincer, réhydrater les morilles, les cuire 10mn dans un peu d'eau, les égoutter en gardant le jus de cuisson.
Cuire les blancs de volaille dans le bouillon.
Mixer la volaille avec le foie gras, ajouter le pain rassis, le jus de truffe, la crème, sel et poivre.
Farcir à la poche les morilles avec la farce, réserver au froid pendant une heure.
Rouler les morilles dans du beurre chaud pour les réchauffer, mouiller d'un peu de bouillon de volaille.
Faire réduire le jus de cuisson des morilles et monter la sauce au beurre.
Napper de sauce et servir.



Claudine Merlin

Morilles farcies au foie gras

