Sauce aux morilles

Recette de V-Kitchen



Préparation	20 min
Temps de cuisson	15 min
Portions	4

Sauce classique aux morilles avec crème et cognac, onctueuse et intensément aromatique. Particulièrement adapté au printemps.

Sauce

1½ c.s. de beurre

100 g de morilles, coupé en deux dans la longueur, nettoyé

1 échalote, finement haché

1 gousse d’ail, finement haché

3½ c.s. de vin blanc

2 c.s. de cognac

300 ml de crème

un peu de sel

un peu de poivre

Sauce

Faites chauffer le beurre dans une poêle. Faites revenir les morilles, l'échalote et l'ail à feu doux à moyen pendant environ 5 minutes. Ajoutez du vin blanc et du cognac, puis laissez mijoter brièvement. Ajoutez la crème et laissez mijoter pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et crémeuse. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Conseils

Les morilles séchées peuvent être utilisées à la place des morilles fraîches. Faites tremper 20 g de morilles séchées dans de l'eau tiède pendant environ 20 minutes. L'eau de trempage peut être filtrée à travers un filtre en papier et utilisée pour remplacer une partie de la crème, ou elle peut être congelée et utilisée pour une soupe aux champignons.

Informations complémentaires

Créée le	11.03.2026