

# 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.

