



Assez facile
2h de trempage
20 mn de préparation
30 mn de cuisson
Cher
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 4 pers. :

- 500 g de pâtes fraîches
- 60 g de beurre
- 2 échalotes
- 60 g de morilles séchées
- 60 cl de vin jaune
- 30 cl de bouillon de volaille
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- Sel
- Poivre

Variantes :

Pour une version moins coûteuse, remplacez les morilles par des champignons de Paris et le vin jaune par du vin blanc (de qualité !). Vous pouvez accompagner ces pâtes de parmesan. Pour une version végane, remplacez le bouillon de volaille par du bouillon de légumes, le beurre par de l'huile d'olive et la crème fraîche par de la crème de soja ou une autre crème végétale de votre choix.

1. Faites tremper les morilles dans un bol d'eau tiède pendant au moins 30 minutes (et mieux pendant 2h). Rincez-les soigneusement sous l'eau pour retirer les restes de sable qui auraient pu se loger dans les petites cavités. Égouttez-les et séchez-les dans du papier absorbant.
2. Épluchez et ciselez finement les échalotes.
3. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez les échalotes et faites-les revenir pendant 5 mn jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
4. Ajoutez les morilles et laissez cuire 2 minutes.
5. Déglacez avec le vin jaune. Faites réduire la sauce de moitié, à feu moyen-vif, pendant environ 10 minutes.
6. Ajoutez le bouillon de volaille, laissez cuire encore 5 minutes en mélangeant régulièrement.
7. Baissez sur feu doux, incorporez la crème fraîche, mélangez et laissez épaissir quelques minutes. Salez et poivrez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
8. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes « al dente » dans une grande casserole d'eau bouillante salée, selon les indications figurant sur l'emballage.
9. Égouttez-les et ajoutez-les directement dans la sauce aux morilles. Mélangez longuement pour bien enrober les pâtes de sauce. Servez aussitôt.



Pour plus de saveurs, conservez 2 c. à soupe de l'eau dans laquelle vous aurez réhydraté les morilles. Filtrez-la dans une mousseline fine pour enlever les impuretés et ajoutez-la à la sauce. Cela lui donnera un côté plus intense et boisé.

Attention à bien cuire les morilles : crues, elles contiennent une toxine qui disparaît après 15 mn de cuisson.

