

# LA MORILLE

Son nom scientifique est *Morchella conica*. Elle appartient à la famille des Morchellacées.

C'est un peu comme un trésor de la montagne jurassienne. Elle pousse généralement en mars, après la fonte des dernières neiges, à proximité des conifères. Sa taille peut varier quand même de 5 à 20 cm. Il est fortement conseillé de la faire sécher avant de la cuisiner.

Il existe bien d'autres variétés de morilles comme l'Amaury blond *morchella vulgaris*, qui elle, apprécie la compagnie des frênes.

## Croûte aux morilles du jura

4 personnes

### Ingrédients

- 80 g de morilles séchées
- 40 g de petits gris des sapins séchées
- 1 échalote
- 25 cl de vin blanc du Jura
- 25 cl de crème épaisse
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 demi citron non traité
- Du sel du poivre
- 4 tranches de pain

1 - Dans un saladier, verser les champignons séchés et les couvrir d'eau tiède. Laisser gonfler pendant au moins une heure.

2 - Egoutter les champignons. Passer l'eau de trempage à travers un tamis très très fin pour éviter les impuretés.

3 - Dans une casserole, faire revenir l'échalote ciselée dans la noix de beurre.

4 - Déglacer l'ensemble avec le vin blanc et le jus de citron non traité.

5 - Ajouter les morilles et les petits gris et en dernier, l'eau de trempage. Laisser bouillir quelques instants puis faire cuire à feu doux pendant 45 minutes.

6 - Pendant ce temps, faire frire, dans une poêle avec un filet d'huile, les tranches de pain.

7 - Diluer la maïzena dans la crème épaisse.

8 - Verser l'ensemble dans la préparation de champignons et monter à ébullition tout en remuant. La préparation est prête ! Dans des petits bols, mettre le pain grillé et napper avec la sauce.

