

Morilles et gourganes sautées à la crème (4 à 6 personnes)



Réf : www.applepiepatispate.com

Ingrédients:

- Environ 680g (2 à 3 tasses) de gourganes fraîches
- 3 cuillères à table d'huile d'olive extra-vierge
- 20gr. de morilles séchées d'Amyco
- 1 cuillère à table de crème fraîche 35%
- Sel

Directions:

1. Dans un chaudron, faire bouillir de l'eau salée.
2. Ajouter les gourganes à l'eau bouillante et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles deviennent plus tendre, soit durant environ 5 à 8 minutes. En égoutter l'eau.
3. Réhydrater les morilles dans un bocal rempli d'eau durant 20 bonnes minutes. Égoutter (conserver l'eau de réhydratation pour l'incorporer dans une autre recette!) et couper les morilles en rondelles ou en moitiés.
4. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à moyen-doux. Ajouter les morilles avec le sel et les faire sauter légèrement durant 3 à 4 minutes en remuant occasionnellement. Ajouter la crème et ensuite les gourganes. Laisser cuire durant 2 minutes.

Déguster et donnez-nous vos commentaires à : champignons@amyco.ca !