

## Poireaux aux morilles et à la bière (4 personnes)



### Ingrédients :

½ L. bière brune de style « Leffe » (une bière et ½)

20 gr. morilles séchées d'Amyco

4 endives

4 tranches de lard (ou bacon)

sel

poivre

lait

beurre

farine

fromage râpé

### Méthode :

1. Réhydrater les morilles dans la bière à feu doux.
2. Cuire les poireaux.
3. Faire revenir légèrement les tranches de lards.
4. Faire une sauce blanche (beurre, lait, farine). Ajouter la bière dans laquelle les morilles ont réhydraté et rectifier la consistance.
5. Ajouter les morilles.
6. Déposer les tranches de lard sur les poireaux et les placer dans un plat à gratin.
7. Verser la sauce aux morilles sur le tout.
8. Recouvrir de fromage râpé.
9. Mettre au four 20-30 minutes à 220C.
10. Servir avec : purée de pomme de terre aux fleurs d'épilobes\* (l'épilobe est facultatif).

#### ▪ Purée de pomme de terre aux fleurs d'épilobes :

1. Éplucher et couper les pommes de terre en petits morceaux.
2. les faire cuire dans de l'eau salée. Égoutter.
3. Ajouter du lait. Écraser en purée.  
Saler & poivrer.
4. Ajouter les fleurs d'épilobes, mélanger.



*Fleurs d'épilobe et pommes de terre*

*\*Épilobe à feuilles étroite; voir produits d'Origina.*