

Entrées chaudes aux légumes

Morilles farcies au chou pak-choï et au jambon ibérique


35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

209

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

200 g **Morille**
 50 g **Jambon cru**
 2 **Echalote(s)**
 50 g **Beurre**
 50 ml **Bouillon de volaille**
 1 **Chou(x)**
 1 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher les morilles et ôter la queue avec un couteau d'office. Réserver dans un saladier.
- 2 Plonger les morilles dans un saladier d'eau et les transvaser dans un autre saladier d'eau pour bien les nettoyer.
- 3 Débarrasser rapidement les morilles à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un saladier.
- 4 Réserver les plus belles morilles et les plus grosses pour qu'elles soient farcies.
- 5 Emincer les plus petites et régulières en tranches avec un couteau d'office. Réserver dans un bol.
- 6 Hacher grossièrement les moins belles et plus difformes avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 7 Réserver les morilles qui vont être farcies sur une assiette.
- 8 Effeuille le chou pak choi et réserver les plus belles feuilles sur une assiette.
- 9 Hacher grossièrement le reste de feuilles avec l'éminceur et réserver dans un bol.

- 10 Tailler une julienne de jambon ibérique dans les plus belles tranches puis hacher le reste et réserver dans un bol.
- 11 Réserver quelques pluches de persil pour le dressage et ciseler le reste avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 12 Eplucher les échalotes et les ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.

Étape 2

Cuisson de la farce

- 1 Faire fondre du beurre dans une casserole puis ajouter les échalotes. Faire revenir sur feu moyen.
- 2 Lorsque les échalotes blondissent, ajouter les morilles hachées. Mélanger avec une cuillère.
- 3 Lorsque l'eau de végétation des morilles s'est évaporée, ajouter le chou pak choi haché.
- 4 Après quelques secondes, ajouter le jambon haché et le persil. Mélanger.
- 5 Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin puis débarrasser la farce dans un bol.

Étape 3

Cuisson des morilles farcies

- 1 Faire chauffer une casserole d'eau et porter à ébullition.
- 2 A ébullition, plonger les feuilles de pak choi dans l'eau et compter 10 secondes.
- 3 Débarrasser avec une écumoire et plonger aussitôt dans un saladier d'eau glacée.
- 4 Remplir la poche à douille avec la farce refroidie puis la refermer et tasser la farce.
- 5 Couper le bout de la poche avec des ciseaux puis farcir chaque morille.
- 6 Tasser la farce dans les morilles du bout du doigt et réserver sur une assiette.
- 7 Faire chauffer une poêle avec du beurre sur feu moyen.
- 8 Lorsque le beurre mousse, déposer les morilles farcies et les assaisonner de sel et de poivre.
- 9 Les retourner à l'aide d'une cuillère puis verser le bouillon de poule.
- 10 Couvrir la poêle et laisser cuire à feu doux pendant 5 à 10 minutes.
- 11 Faire fondre du beurre dans une autre poêle et ajouter les rouelles de morilles lorsqu'il mousse.
- 12 Assaisonner de sel puis retourner les rouelles avec une cuillère.
- 13 Retourner les morilles farcies puis augmenter sur feu moyen.
- 14 Lorsque les rouelles commencent à caraméliser, débarrasser les rouelles de morilles sur une assiette.
- 15 Dans la poêle de cuisson des rouelles, déposer les

feuilles de pak choi.

- 16 Les retourner et débarrasser après 1 minute de cuisson environ.
- 17 Augmenter sur feu vif et lorsque le bouillon à bien réduit et enrobe les morilles, les débarrasser.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser harmonieusement les morilles farcies sur une assiette puis déposer le pak choi, les pluches de persil et la julienne de jambon.
- 2 Déposer les rouelles de morilles puis servir aussitôt.