

Entrées chaudes à la viande

Os à moelle et morilles à la crème



1h 30 min 30 min 0 986

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'os à moelle et les morilles

4 **Os à moelle**
200 g **Morille**
1 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
20 cl **Bouillon de volaille**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Chapelure**
1 **Baguette(s) de pain**
40 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cerfeuil**
1 **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation des morilles à la crème

- 1 Eplucher l'échalote à l'aide d'un couteau d'office puis l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Réserver les échalotes émincées dans un bol.
- 3 Eplucher le gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office puis la couper, enlever le germe et réserver avec l'échalote émincée.
- 4 Gratter la terre sur les pieds des morilles à l'aide d'un couteau d'office puis les plonger dans un saladier rempli d'eau.
- 5 Remuer les morilles dans le saladier pour les laver.
- 6 Transvaser les morilles dans un autre saladier d'eau et les remuer encore.
- 7 Egoutter les morilles dans une passoire posée sur un bol.
- 8 Ne pas hésiter à laver les morilles 3 à 4 fois si elles sont très sales.
- 9 Faire fondre du beurre dans une casserole sur feu moyen.
- 10 Ajouter les échalotes et l'ail à l'aide d'une cuillère en bois et remuer pour les faire suer doucement.

- 11 Ajouter les morilles quand les échalotes ont fondu et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 12 Assaisonner les morilles avec du sel et du poivre puis mélanger.
- 13 Laisser suer un peu les morilles pour qu'elles s'attendrissent et rendent leur eau de végétation.
- 14 Verser le bouillon de volaille à hauteur et laisser réduire le bouillon de moitié.

Étape 2

Cuisson des os à moelle

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Déposer les os à moelle dans un plat allant au four et enfourner pendant environ 15 minutes.
- 3 Couper la baguette en grandes tartines puis les beurrer à l'aide d'un pinceau.
- 4 Disposer les tartines sur une plaque et sortir les os à moelle du four.
- 5 Parsemer les os de chapelure pour absorber le surplus de graisse puis enfourner de nouveau avec les tartines. Les os sont cuits quand leur chair est bien moelleuse, la piquer avec la lame d'un couteau pour le vérifier. Il ne doit plus y avoir de trace de sang.
- 6 Verser la crème liquide sur les morilles et porter à ébullition puis laisser réduire sur feu moyen jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse.
- 7 Ôter la gousse d'ail de la casserole et réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les os à moelle et les tartines du four.
- 2 Dresser les os sur des assiettes puis les garnir de morilles à la crème à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Disposer les tartines sur l'assiette à côté des os à moelle.
- 4 Décorer le tout de cerfeuil, saupoudrer de fleur de sel et servir.