

# RISOLLES DE MORILLES & TOMME DE CHEVRE, SOUPE D'ORTIES ROYALE DE MORILLES



## LES INGREDIENTS

(Pour 6 personnes)

### Pour la royale

- 60g de queues de morilles séchées,
- 1 bouillon cube de volaille,
- 4 œufs,
- 250g de lait,
- 250g de crème,
- Sel et poivre

### Pour la soupe d'orties

- 1 grosse pomme de terre, 1 poireau,
- 1 bouillon cube de volaille,
- 1 bouquet de pousses d'orties,
- 50g de beurre,
- quelques croûtons.

### Pour les rissoles:

- 1 pate brisée,
- 1 oignon,
- 50 g de morilles séchées,
- 100 g de tomme de chèvre fraîche,
- 5 cl de crème,
- 1 cuillère de beurre, un trait de Madère,
- Sel et poivre, huile de friture.

*La petite maison*  
DE CUCURON

## LA PREPARATION

### **La royale :**

Cuire les queues de morilles séchées dans le lait pendant 10mn. Ajouter la crème et le bouillon cube. Mixer finement. Ajouter les œufs et mélanger. Répartir dans 6 bols. Cuire au four à 120° pour que la royale prenne environ 20mn.

### **La soupe d'ortie :**

Emincer le poireau et le faire suer dans le beurre. Ajouter  $\frac{3}{4}$  de litre d'eau, la pomme de terre épluchée et coupée en dés. Cuire 10mn avant d'ajouter les orties. Cuire 3mn et mixer finement.

### **Les rissoles :**

Réhydrater les morilles dans l'eau froide pendant 2 heures. Egoutter et les laver. Les cuire dans 2 dl d'eau et 1 trait de Madère pendant 10mn. Les égoutter et les concasser grossièrement.

Eplucher l'oignon et le couper en dés. Les faire suer dans une petite cuillère de beurre et ajouter le hachis de morilles. Mouiller avec le jus de cuisson des morilles et la crème.

Laisser réduire. Laisser refroidir avant d'ajouter la tomme fraîche coupée en dés de 5mm. Découper dans le pâton de pâte à tarte 12 disques de 6cm de diamètre. Etaler légèrement au rouleau pour leur donner une forme ovale. Déposer au centre une cuillère à café de farce. Dorer les bords à l'œuf battu. Souder pour former des raviolis bien fermés. Frire au dernier moment dans une huile à 180°. Assaisonner de sel fin.

### **Dressage :**

Chauffer les royales et verser dessus la soupe chaude également. Finir avec quelques croûtons et servir les rissoles à part.

**Pour les petit-pois :**

600g de petit-pois, beurre, assaisonnement

**Pour le coulis de petit-pois :**

150g de petit-pois, 2 cébettes, beurre, assaisonnement

**Pour la sauce :**

Les os et parures du cabris, 2 cuillères de fond de veau en poudre

---

•