

CROÛTE FORESTIÈRE AUX MORILLES ET AU COMTÉ

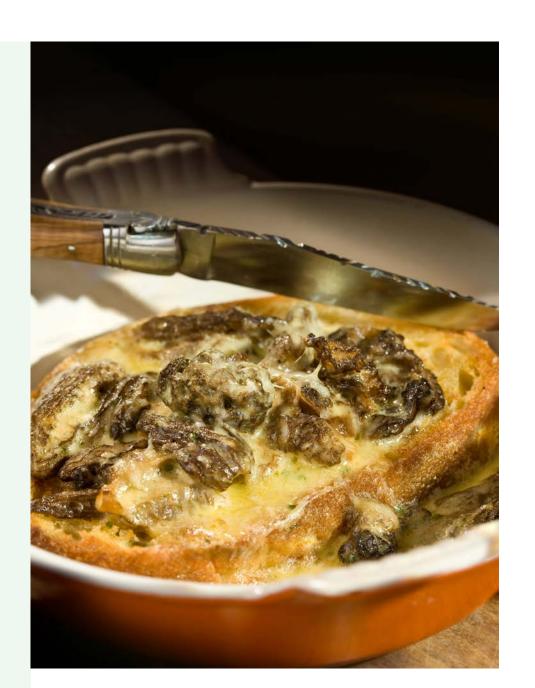
Durée 10 min Type **Entrée** Saisonnalité **Printemps**

Difficulté

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 250g de Comté râpé
- 8 tranches de pain de campagne
- 100g de morilles sèches
- 5cl de Vin Jaune (ou de Côtes du Jura blanc, cépage Chardonnay)
- 25cl de crème
- 40g de beurre
- 1 échalotte ciselée
- Sel, poivre et ciboulette



Préparation

Étape 1

Réhydrater les morilles en les faisant tremper une demi-heure dans de l'eau chaude. Les couper en deux dans le sens de la longueur pour les nettoyer. Bien les égoutter.

Étape 2

Faire revenir l'échalote ciselée dans 20 g de beurre et faire sauter les morilles avec du sel et du poivre. Ajouter la crème et laisser réduire à feu doux en incorporant le Comté râpé et le vin.

Étape 3

Préchauffer le four en position grill à 210°C (th.7). Faire dorer les tranches de pain dans 20 g de beurre sur les deux faces.

Étape 4

Lestartiner avec la crème aux morilles et au Comté, qui doit être très onctueuse.



Étape 5

Passer les tartines au four jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Les parsemer d'un peu de ciboulette ciselée et servir très chaud.



Le conseil du sommelier

 Accord avec un vin du Jura : ces croûtes se servent uniquement avec le vin utilisé pour la réalisation de la crème : soit un Vin Jaune, soit un Chardonnay.



Recette de Philippe Olivier

Fromager à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais), Ambassadeur du Pays du Comté.