



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.