

## Rissoles de morilles et de tomme fraîche Soupe d'orties, royale de morilles



### **Ingrédients 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, assaisonnement

**Pour la soupe d'ortie :** 1 grosse pomme de terre, 1 poireau, 1 bouillon cube de volaille, 1 bouquet de pousses d'orties, 50g de beurre, assaisonnement, quelques croûtons.

**Pour les rissoles :** 1 rouleau de pâte brisée achetée toute prête, 1 oignon, 50g de morilles séchées, 100g de tomme fraîche, 5cl de crème, 1 cuillère de beurre, 1 trait de Madère, assaisonnement, 1 œuf pour la dorure, huile pour friture

---

### **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 bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement et répartir dans 6 bols. Cuire au four à 120° pour que la royale prenne, soit environ 20mn.

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

Emincer le poireau et le faire suer dans le beurre avec un peu de sel. 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 encore 3mn et mixer finement.

### **Les rissoles :**

Faire réhydrater les morilles dans de l'eau froide pendant 2 heures. Les égoutter et bien les laver dans plusieurs bains d'eau si nécessaire. 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 de 5mm. 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 jusqu'à ce que le liquide soit presque totalement réduit.

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. Les réétaler 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° pour obtenir des rissoles bien dorées. 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.