

## **Cuisson: Morilles fraîches**

**1-Laver** : Plonger dans l'eau salée,  
Couper en demi et Essuyer.

**2-Important de cuire 10 minutes avec**

**liquide \*** : Faire sauter au beurre,  
Déglacer avec vin blanc, bouillon et/ou crème,  
Laisser mijoter, assaisonner et servir en sauce.

ou

Faire sauter et Déglacer avec de l'eau, Évaporer,  
Finir au beurre et Assaisonner au goût.

***Bon appétit!***

\*Pour assurer une température bouillante soutenue à l'intérieur du  
champignon.

\*\*Pour cuisiner les morilles séchées, réhydrater 15 min dans l'eau tiède et  
cuisiner comme des fraîches, en utilisant l'eau de trempage si désiré.

***À la table des Jardins Sauvages***  
***17 Chemin Martin, St-Roch de l'Achigan***  
***Pour réservation : (450)588-5125***  
**[www.jardins Sauvages.com](http://www.jardins Sauvages.com)**