MÉLI-MÉLO DE QUENELLES ET VOLAILLES, *sauce fumée aux morilles*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	1 H 30	40 MIN

INGRÉDIENTS

- **4 Quenelles à l'Emmental et aux Morilles**
- 4 ballotines de volaille
- 40g de morilles séchées
- 1 sachet de thé fumé (lapsang souchong)
- 2 échalotes émincées finement
- 20-25 cl de crème liquide
- 30g de beurre doux
- Eau
- Bouillon
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Dans une casserole d'eau bouillante (30cl), faire infuser le thé 4 minutes puis laisser tiédir. Mettre les morilles a tremper pendant 1 heure dans le thé. Puis égoutter les morilles et filtrer le thé. Réserver les morilles et un verre de thé.
- Pendant ce temps, plonger les ballottines de volaille dans un bouillon pendant 10 min. Ôter le papier film et laisser refroidir.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les échalotes et les morilles. Couvrir pendant 5 minutes puis ajouter le verre de thé. Saler, poivrer puis couvrir de nouveau pendant 5 minutes. Enfin, verser la crème liquide et laissez mijoter. Goûter et assaisonner de nouveau si besoin.
- Découper les ballotines et les quenelles en rondelles, puis dans une poêle chaude les faire dorer.
- Dresser l'assiette et disposer en alternance les rondelles de quenelles et de volaille, ajouter les morilles au centre et arroser avec la sauce fumée. Bon appétit !