SUPRÊMES SOUFLLÉS, *sauce au vin jaune et morilles*

Plat	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25 MIN	1H05

INGRÉDIENTS

- **4 suprêmes soufflés volaille et morilles**
- 20 cl de vin jaune
- 35 cl de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe bombées de farine
- 1 échalote
- 1/2 bocal de morilles séchées
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

RECETTE

Préparation

- Dans un bol, réhydrater les morilles dans de l'eau tiède pendant au moins 30 minutes.
- Peler et hacher l'échalote. La faire revenir dans une poêle dans l'huile d'olive et le beurre, ajouter les morilles. Laisser cuire 5 à 10 minutes puis déglacer avec du vin jaune.
- Verser la crème entière et laisser réduire la sauce pendant 15 minutes environ jusqu'à consistance souhaitée.
- En fin de cuisson saler et poivrer.
- Déposer les suprêmes soufflés dans un plat à gratin. Les arroser de la sauce au vin jaune et morilles et faire cuire le plat pendant 40 minutes à 180°. Les suprêmes soufflés sont cuits quand ils sont bien gonflés et dorés.