

## Poêlée de Ratte du Touquet aux morilles et à la crème de morbier

**Préparation** : 20 min | **Cuisson** : 1h

**Pour 4 personnes**

### Ingrédients

- 20 petites Ratte du Touquet
- 150g de morilles séchées
- 250 g de morbier
- Quelques brins de cerfeuil
- 30g de beurre
- 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

**Mettez** les morilles à tremper dans un bol d'eau à température ambiante. Lavez et séchez les Ratte du Touquet. **Faites chauffer** 20g de beurre et 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive dans une poêle puis versez les Ratte.

**Faites-les dorer** à feu vif pendant 5 minutes. Salez, poivrez puis couvrez. Laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

**Égouttez** les morilles en récupérant 5dl d'eau de trempage. Filtrez l'eau de trempage dans une passoire avec une feuille de papier absorbant pour bien éliminer le sable.

**Faites-la chauffer** dans une casserole. Versez ensuite le morbier écrouté puis coupé en petits morceaux. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à la fonte complète du fromage. **Laissez cuire** à feu doux 15 minutes puis filtrez la sauce dans un chinois. Versez de nouveau dans la casserole puis maintenez au chaud.

**Poêlez les morilles** avec 10g de beurre et les 2 dernières cuillérées à soupe d'huile d'olive pendant 15 minutes. Versez 2 dl de sauce au morbier. **Mélangez bien**. Vérifiez l'assaisonnement puis poursuivez la cuisson 5 minutes supplémentaires.

**Au moment de servir**, répartissez dans des bols les Ratte et les morilles. Parsemez de pluches de cerfeuil. Nappez de sauce et servez aussitôt.

### Le conseil :

Vous pouvez savourer cette poêlée telle quelle ou comme accompagnement d'une volaille rôtie.