



2 personnes



15 minutes



40 minutes

## Quenelles, sauce au vin jaune et aux morilles

4 quenelles natures  
50cl de vin jaune  
50cl de lait  
20cl de crème liquide  
50g de beurre  
2 c à soupe de farine  
1 échalotte  
1/2 bocal de morilles séchées  
1 c à café d'huile d'olive

Préchauffez le four à 180°C.

Réhydratez les morilles dans un bol d'eau tiède pendant au moins 30 minutes.

Préparez une béchamel en faisant fondre le beurre dans un casserole, ajoutez ensuite la farine et faire un roux. Mouillez petit à petit avec le vin jaune puis le lait pour obtenir une sauce assez épaisses. Pour bien enlever le gout de la farine, n'hésitez pas à bien la faire cuire assez longtemps ce qui l'a rendra bien onctueuse.

En fin de cuisson, ajoutez la crème , salez et poivrez.

Pelez et hachez l'échalote puis la faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive et les morilles coupées en morceaux.

Dans un plat à gratin, déposez les quenelles , les arroser de la sauce au vin blanc, ajoutez les morilles et faire cuire pendant 40 minutes au four.