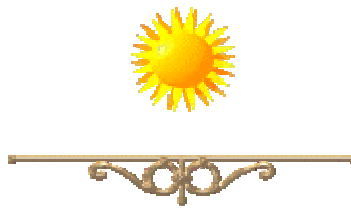


Fiche recette 45

Figues Poêlées aux Morilles.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

Douze figues fraîches, 200 g de morilles fraîches ou congelées, 10 cl de crème fraîche, 50g de beurre, 2 CS d'huile d'olive, du sel, du poivre, une pincée de piment d'Espelette.

Réalisation.

Laver soigneusement les morilles, les égoutter et les cuire 5 minutes dans une poêle chaude sans rien ajouter puis les égoutter à nouveau. Chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et cuire les morilles à feu doux pendant 20 minutes, en surveillant et en ajoutant un peu d'eau chaque fois que nécessaire. Pendant ce temps, laver les figues et les équeuter. Faire fondre 50g de beurre dans une seconde poêle et y déposer les figues coupées en deux. Les faire revenir 10 mn de chaque cotés, à feu doux et en ajoutant de l'eau si nécessaire, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Ajouter 10 cl de crème aux morilles puis continuer la cuisson 5 minutes dans la crème. Ajouter les figues. Salez, poivrer, pimentez, goûtez et rectifier soigneusement l'assaisonnement. Continuer la cuisson encore 10 minutes et servez bien chaud.