Buns de Brie de Meaux AOP Xavier David aux Morilles

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 240 g de Brie de Meaux AOP Xavier David
- 4 Buns
- 20 g de morilles séchées
- 2 échalotes
- 30 g de beurre ½ sel
- 3 cl de porto rouge
- Persil plat
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

FROMI

1. Réhydratez les morilles dans un bol en les recouvrant d’eau chaude (pas bouillante) jusqu’à 2 cm au-dessus des champignons. On évite ainsi de mettre trop d’eau et d’avoir un jus détrempé. Laissez tremper au moins 30 min. Les morilles peuvent aussi être réhydratées la veille en plaçant le bol filmé au réfrigérateur.
2. Une fois bien ramollies, égouttez les morilles, pressez-les légèrement dans vos mains et faites-les revenir à la poêle bien chaude dans un beurre mousseux.
3. Épluchez l’échalote et hachez-la finement.
4. Lavez le persil et concassez-le grossièrement.
5. Lorsque les morilles sont bien dorées, baissez le feu et ajoutez les échalotes. Laissez brunir légèrement et déglacez avec le porto. Retirez du feu, ajoutez le persil concassé et rectifiez l’assaisonnement avec le sel fin et le poivre du moulin.
6. Préchauffez le four à 190°C.
7. Découpez les Buns, déposez dessus de belles tranches de Brie et parsemez de morilles.
8. Enfournez pour 4 à 5 minutes.
9. Servez bien chaud accompagné d’une salade verte.

? **Astuce :** Pour cette recette, il est possible de choisir les champignons de votre choix, nos forêts regorgent de trésors qui permettront à cette recette de prendre la couleur locale de la saison.