

# Les p'tites recettes qu'on aime bien

<http://recettesquonaime.canalblog.com>

## CROÛTE AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 à 6 personnes

- 150 g de morilles surgelées
- 60 g de trompettes sèches
- 400 g de champignons de Paris
- 8 tranches de pain
- 5 cl d'huile
- 80 g de beurre
- 40 g de farine
- 6 dl de lait
- 2,5 dl de crème
- Sel et poivre



- Tremper les trompettes pendant 3 heures.
- Faire décongeler les morilles 15 mn dans une poêle, égoutter.
- Mettre les trompettes dans une casserole et porter à ébullition et pendant ce temps faire un roux blond avec 40 g de beurre et 40 g de farine.
- Ajouter le lait froid, cuire, assaisonner. Mettre les trompettes avec une partie de l'eau de trempage et les morilles.
- Cuire environ 40 min. Ajouter la crème. Rectifier l'assaisonnement.
- Dorer les croûtons avec le restant du beurre et l'huile.

Accompagner d'un vin blanc du jura.

*Elle est encore meilleure réchauffée.*

*On peut utiliser les champignons que l'ont veut, là j'ai adapté la recette originale à ma façon.*

*Kee*