Ecrit par Echo du Mardi le 11 avril 2026

La recette de feuilleté aux morilles de Plantin



Située à Puyméras, la Maison Plantin, leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de feuilleté aux morilles avec un œuf mollet.

Ingrédients pour 2 personnes :
– 140 g dans une plaque feuilletée pur beurre
– 200 ml de crème fraiche épaisse30% MG
– 4 œufs moyen fermier plein air
– 120 ml de vin blanc
– 52 g de morilles séchées
– 80 g d’échalotes

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 11 avril 2026

– 120 g de champignons de Paris
– 20 g de shimeji ou Paris bouton cru
– Assaisonnement

Réhydrater les morilles séchées dans de l'eau claire. 1er bain de 6h au frigo : vider l'eau. Remouiller 2h au frigo en conservant l'eau de réhydratation.
Réaliser la sauce aux morilles : sauter les morilles avec les échalotes émincées finement. Mouiller au vin blanc et laisser réduire presque à sec. Ajouter la crème fraiche. Laisser réduire. Enlever quelques morilles et conserver les à part, mixer le reste pour obtenir une sauce bien liée et homogène.
Cuire l'œuf mollet pendant 5mn.
Façonner et cuire la pâte feuilletée.
Sauter les champignons de Paris : les émincer en lamelles épaisses d'environ 5mm.
Dresser à la minute. disposer une partie de la pâte feuilletée, disposer les champignons de Paris sautés ainsi que les morilles entières que vous avez conservé. Disposer l'œuf mollet. Décorer l'assiette avec la sauce aux morilles en nappant en partie l'œuf. Disposer quelques champignons crus (champignons de Paris émincés minute ou Shimeji). Puis ajouter quelques feuilles pour faire ressortir la composition (pousse de roquette, pousse de petit pois…). Couper l'œuf à l'envoi pour que le jaune coule dans l'assiette.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 11 avril 2026



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 11 avril 2026

©Plantin

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !