



1ère recette du jour : Crotte aux champignons

- Ingrédients :**
 1kg champignons Paris
 100g mélange forestier
 30g de morilles (les pts sont les meilleures)
 1/2l de vin du Jura
 1/4 l d'eau
 1/2 citron
 pain de la veille
- Assaisonnement !**
 3c.à soupe de farine
 1 jaune d'oeuf
 2 c.à soupe crème fraîche entière épaisse
 2 feuilles de laurier
 3 gousses d'ail
 1 oignon
 2 echalotes
 beurre - huile
 sel poivre du moulin

Rincer les morilles, les mettre à tremper dans un bol d'eau tiède environ 1 bonne heure. Retirer les morilles de l'eau, les presser à la main pour en extraire le jus. Filtrer ce jus pour retirer les impuretés et réserver. Faire de même avec le mélange forestier. Les 2 jus (morilles et forestier) peuvent être mis en attente dans le même récipient.

Eplucher et couper les champignons de Paris, les faire blanchir 2mn dans l'eau citronnée et les égoutter.

Dans une grande casserole, mettre 1/2 litre de vin blanc du Jura, 1/4 de litre d'eau, le laurier, l'oignon, l'ail, les échalotes, le sel et le poivre du moulin. Porter à ébullition et maintenir à petits bouillons pendant 10 bonnes minutes puis mettre tous les champignons égouttés dans cette préparation et faire mijoter le tout 1h (éventuellement, rajouter un peu de liquide des 2 jus si besoin) Retirer tous les assaisonnements du liquide restant.

Préparation du roux : avec le beurre et l'huile, ajouter la farine, remuer sans cesse en faisant des 8 avec votre fouet. Délayer avec le jus filtré des champignons. Ajouter le roux délayé sur les champignons en attente mais en vous servant d'une passoire tamis, ceci pour éviter les grumeaux ainsi qu'une facilité d'intégration aux champignons. Faire bouillir le mélange environ 10 bonnes minutes en remuant tout le temps pour éviter d'attacher dans le fond de la casserole.

Retirer du feu, ajouter la liaison jaune d'œuf et crème, bien battus au fouet.

Auparavant, faire dorer dans une poêle des croustons, peut également se servir dans des bouchées de pâte feuilletée... Cette recette est délicieuse et peut régaler les connaisseurs.....Bon appétit !



2ème recette du jour : Tarte crumble aux Questches



- Ingrédients :**
- Pâte à tarte brisée achetée de bonne qualité ou maison
 1kg questches
 80g sucre poudre
 100g de farine
 100g de sucre poudre
 100g de beurre
 1/2 c.à café canelle (facultatif)

En premier, faire le crumble : Bien mélanger 100g de sucre en poudre, 100g de farine tamisée, 100g de beurre et la canelle. Bien mélanger à la main ces ingrédients pour obtenir une pâte bien homogène. Placer au frigidaire.

Dans un saladier, mettre les fruits dénoyautés (à la main) et ajouter les 80g de sucre en poudre. Bien remuer l'ensemble pour faire sortir le jus. Déposer la pâte sur du papier sulfurisé, la piquer à la fourchette et mettre le tout sur la tôle.

Jetez les fruits, d'un coup, sur la pâte en les étalant grossièrement à la main. Déposer le crumble dessus en l'émiettant à la main (oui encore)...

Préchauffer le four à 210° pendant 15mn, enfourner sur la grille du milieu du four, cuire environ 15 bonnes minutes à 210° chaleur tournante ou pas selon les fours, ramener la température à 180° et cuire pendant 30mn environ. Retirer du four et poser sur une grille. (cette recette peut se faire avec des pommes ou tout autre fruit selon votre goût). Cette tarte se déguste tiède ou froide, c'est un vrai régal !

