

Mon flan aux morilles

Je commencerai cet article par un jeu de mots dont, seule, j'ai le secret: cette recette, c'est pas du flan! Drôle non? Bon, au moins, j'aurai essayé. Si je suis d'humeur plutôt joyeuse en cette mi-novembre, c'est parce que je sais que les semaines qui vont suivre seront festives. En tous les cas, elles le seront avec vous, chers lecteurs, culinairement parlant. De beaux partages en perspective. C'est parti! Les Fêtes se dessinent sous de magnifiques auspices, riches de saveurs et de beaux produits. Entrées, plats et desserts de fêtes, vous n'y couperez pas. Et vous me connaissez maintenant, rien de bien sorcier, juste de bonnes choses, faciles à réaliser et goûteuses.

Je ne vous donnerai pas le programme aujourd'hui, il faut se laisser surprendre. Mais je vous donne déjà la recette d'une entrée extraordinaire. Je l'avais improvisée un soir il y a déjà longtemps, pour faire plaisir à mon homme. Et quel plaisir!

Tout le monde sait que l'œuf et la morille s'entendent parfaitement. Ils se comprennent si bien. Je dirais même que c'est un mariage des plus réussis. L'œuf est un véritable exhausteur de goûts pour la morille et elle le lui rend bien. De textures et de parfums différents,



ils se révèlent très complémentaires. Séparés ils sont excellents, mais ensemble, ils frôlent le divin. En cuisine, comme en amour, il y a comme ça des alliances inexplicables et sublimes. Et la cuisine, c'est d'abord et surtout de l'amour en puissance.

J'aime cette phrase de Paul Gauguin «cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large». Pour moi, elle veut tout dire, elle prend toute son importance et sa légitimité. Cuisiner,

c'est aimer les gens, avoir envie de partager un peu de soi ou même beaucoup. Vouloir faire plaisir, figer cet instant convivial

et chaleureux. Imprimer des souvenirs gustatifs et heureux.

Autour d'une table, tout peut arriver, le meilleur comme le pire. En raison d'une mauvaise ambiance par exemple. Ce qui est certain, c'est que si les plats et les vins sont bons, vous mettez toutes les chances de votre côté pour vivre un moment précieux et joyeux. Parce qu'il faut le dire, pour l'avoir moi-même vécu, l'estomac est bien étroitement lié avec le cœur et la tête. Pas besoin d'études scientifiques pour le démontrer. C'est ainsi.

Dans ma vie je mets mon énergie à faire en sorte que le pire n'arrive jamais et que ... le meilleur gagne toujours. Et la cuisine représente une façon pour moi, comme une autre, d'apporter



Pour 4 personnes (en entrée)

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 50 minutes

- 20g de morilles séchées ou environ 120g de morilles fraîches
- 1,6 dl de crème entière
- 4 oeufs
- 1 grosse échalote ou 2 petites
- 1/2 bouquet de persil
- 20g de beurre + un peu pour beurrer les moules
- 2 c.à.s. de cognac
- sel et poivre

ter tendresse, réconfort et bonheur à ceux qui m'entourent. Là je sais que je peux faire quelque chose.

Alors si vous me comprenez, essayez cette magnifique recette de flans aux morilles. Elle est simple et merveilleuse et ne demande que peu de préparation. Je vous promets que vos invités seront bluffés. Parce qu'un flan aux morilles, vous en mangez souvent, vous?

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Si vous avez acheté des morilles séchées, trempez-les une heure au préalable dans un bol d'eau tiède. Lavez-les soigneusement en les coupant en deux dans la longueur et en les passant sous un filet d'eau une par une pour ôter toute trace de sable. Réservez.

2 Hachez finement l'échalote. Hachez le persil (environ 2 c.à.s.) et réservez-le dans un bol. Préchauffez votre four à 140°C.

3 Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez l'échalote, puis les morilles. Salez, poivrez et ajoutez le cognac. Faites complètement

réduire puis ajoutez le persil. Mélangez et sortez la poêle du feu. Laissez tiédir. Mettez de côté quatre jolies moitiés de morilles pour le décor.

4 Dans un récipient, battez un peu les œufs avec un fouet, ajoutez la crème, donnez quelques tours de moulin à poivre et deux pincées de sel.

5 Pour beurrer les moules ou ramequins et faciliter le démoulage: beurrez le fond des moules. Pour les bords, beurrez depuis le fond vers l'extérieur sur tout le bord, soit dans le sens du démoula-

ge. J'ai utilisé des moules en pyrex de 8 cm de diamètre et de 4 cm de profondeur. Placez les moules dans un plat à gratin. Répartissez le mélange crème-œufs dans les moules aux 2/3. Ajoutez les morilles persillées (n'oubliez pas d'en garder une par personne pour le décor) et mélangez doucement à l'aide d'une fourchette. N'hésitez pas à mettre toutes les échalotes et le persil qui pourraient rester dans le récipient. Mettez de l'eau bien chaude du robinet dans le plat à gratin jusqu'à la moitié des ramequins.

6 Enfournez 50 minutes dans le four préchauffé à 140°C. Sortez les moules du plat et laissez-les tiédir environ 15 à 20 minutes, pas plus. Glissez la lame d'un petit couteau sur tout le bord délicatement pour démouler. Essayez de glisser un peu la lame dans le fond pour faire le vide d'air en retournant le moule pour que le flan tombe doucement. Placez une morille sur le flan, saupoudrez d'une légère pincée de fleur de sel ou de sel et servez avec une salade verte agrémentée d'un peu d'huile de noix, sel et vinaigre balsamique.

