

Mes filets mignons aux morilles

Voilà une recette traditionnelle pour les Fêtes et appréciée de tous. Si vous n'avez jamais cuisiné de filets mignons aux morilles, essayez-la, elle est top. Je la tiens de ma maman et je crois que c'est l'une des premières recettes dont j'ai pris note quand j'étais encore une fraîche jouvencelle. C'est dire si elle date (je parle de la recette maman, pas de toi).

Je profite de glisser subrepticement dans cet article mon avis au sujet de ces délicieux champignons uniques et parfumés, onéreux et rares. Car la rareté a un coût, c'est bien connu. Si on pouvait faire pousser des morilles sur notre balcon, la donne serait différente. Cela ne me dérange pas de mettre un certain prix dans des produits d'exception comme la morille, mais je ne supporte pas qu'on me prenne pour une truffe (je sais, à l'approche de Noël, je deviens encore plus drôle). Donc les grandes surfaces ne vont pas m'aimer, mais tant pis. On ne peut pas être aimé de tout le monde de toute façon.

Oui parce que les morilles que vous trouvez à prix d'or en sachets dans les grandes surfaces viennent d'un lointain pays asiatique. Et il n'est plus à démontrer que la Chine cuisine énormément la morille sous toutes ses formes, surtout dans ses rouleaux de printemps. Ah vous ne le saviez pas ?



Lénart/Nadine Jacquet

Moi non plus. De plus elles sont souvent fumées et non séchées. Déjà là, j'ai comme une petite réticence éthique et morale qui s'installe dans mon for intérieur.

Mais bref, oublions leur origine. Et lavons-les avec amour. Argghh. Y a comme un os. Ou plutôt un caillou, ou plusieurs. Parce que les cailloux, contrairement aux morilles séchées, pèsent leur poids. Et ce n'est pas négligeable dans un sachet de 20 grammes, n'est-ce pas? Si le Petit Poucet a l'air d'être passé par là, le marchand de sable aussi. J'ai plusieurs fois failli enfileur mon maillot de

bain à la vue de la jolie plage qui se dessinait dans mon évier de cuisine.

Ma petite réticence se transforme donc en gros blocage. Comme je ne suis pas du genre à me lais-

ser distancer par des leurres de magnifiques produits, j'ai donc décidé d'appuyer sur le champignon et de rejoindre la route qui mène au paradis de la morille. C'est la raison pour laquelle je vous conseille de vous en procurer auprès de vendeurs passionnés. Car la passion des produits vendus est un bon baromètre de leur qualité. Par exemple, rendez-vous dans les marchés de Noël (c'est le fin moment). Vous aurez entre vos mains de belles morilles, sans sable, bien grosses et d'un rapport qualité-prix plus que correct. Il existe aussi des sites suisses sur internet qui vous proposent de grandes variétés de morilles que vous trouverez quelques jours plus tard dans votre boîte aux lettres (oui ça pousse aussi dans les boîtes aux lettres). C'est pas la classe ça?

Pour cette recette qui peut être préparée la veille, vous avez le



Pour 4-5 personnes

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 40 minutes

- 2 filets mignons de porc
- paprika, sel et poivre
- huile à rôtir
- 40 g de morilles séchées
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 3,5 dl de vin blanc
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 petite c.à.s. de moutarde
- 1 c.à.c. de fécule
- 5 dl de crème entière
- 1 bouquet de persil

choix aussi de diviser la quantité de morilles par deux et de les remplacer par d'autres champignons (bolets, champignons de Paris, chanterelles). C'est excellent aussi. Et moins cher. Quoi qu'il en soit, les compliments que vous recevrez seront aussi mignons que vos jolis filets...

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Faites tremper les morilles dans de l'eau tiède (environ 3dl) durant quelques heures. Hachez l'ail et les échalotes et réservez-les.

2 Otez le surplus de gras des filets mignons avec un couteau. Taillez des tranches en biais d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Mettez les tranches à plat et aplatissez-les un peu avec la main. Assaisonnez-les de sel, poivre et paprika sur chaque face.

3 Dans un faitout, faites revenir la viande quelques minutes dans

de l'huile à rôtir bien chaude jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Procédez en plusieurs fois si nécessaire afin de ne pas superposer les morceaux. Mettez-les de côté dans un plat. Déglacez les sucs de viande avec 0,5 dl de vin blanc et grattez le fond avec une spatule. Laissez un peu réduire et ajoutez ce jus à la viande dans le plat.

4 Conservez l'eau de trempage des morilles dans un récipient. Coupez les morilles en deux dans la longueur et passez-les sous un fi-

let d'eau froide une par une pour enlever toute trace de sable. Egouttez-les. Filtrez le jus de trempage dans un récipient à l'aide d'un filtre à café ou d'une passoire très fine. Réservez ce beau jus tout propre!

5 Dans le faitout, faites fondre le beurre et faites revenir l'ail et les échalotes à feu moyen 2 minutes. Ajoutez les morilles et poivrez. Mélangez et laissez cuire ainsi 5-10 minutes, jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute leur eau. Ajoutez le vin blanc dans lequel vous aurez dilué

la moutarde, puis le cube de bouillon. Laissez réduire de moitié.

6 Ajoutez le liquide de trempage des morilles. Remettez la viande et son jus et poursuivez la cuisson sur feu moyen-doux une quinzaine de minutes. Hachez le persil. Diluez la fécule dans la crème froide et ajoutez dans le faitout. Mélangez. Portez à ébullition puis baissez le feu et mijotez encore 3 minutes. Ajoutez le persil. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. ■