***Quenelles aux morilles et crème de butternut***



**Pour 4 personnes**

2 quenelles aux morilles (120g chacune)

450g de purée de butternut

150ml de bouillon de légumes

75ml de crème liquide

1 pot de morilles séchées

2 gousses d'ail noir

2 cuil à soupe de parmesan

1 petite poignée de noisettes

4petites tranches de jambon cru pata negra

Poivre, sel, thym séché

Réhydratez les morilles en les trempant 30 minutes dans un grand bol d'eau bouillante (comptez 3 morilles par personnes.

Préparez la crème de butternut, versez la purée de butternut dans une casserole, ajoutez le bouillon de légume, la crème et le parmesan râpé, Salez et poivrez à votre convenance. Mélangez bien.

Coupez les quenelles en rondelles un peu épaisses, puis faites les dorer à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Egouttez les morilles, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau de trempage dans la crème de butternut.

Epluchez  les gousses d'ail noir et coupez-les en petits morceaux.

Faites revenir les morilles et les gousses d'ail noir coupées en morceaux dans un filet d'huile d'olive.

Réchauffez la crème de butternut avant de la répartir dans 4 assiettes creuses, répartissez les rondelles de quenelles sur la crème de butternut, ajoutez les morilles et les gousses d'ail noir, quelques noisettes concassées, les tranches de jambon cru coupées en morceaux, parsemez d'un peu de thym séché et arrosez d'1 cuil à café d'huile d'olive à la truffe.