

Conchiglioni, sauce aux Morilles et aux noix



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
200 g	Cerneaux de noix moitié extra en sachet 1 kg SOVECOPE	0135590
5 g	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
800 g	Conchiglioni rigate en paquet 500 g DE CECCO	0046741
250 g	Crème liquide	~
5 g	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.2	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
1	Mélange 5 baies en boîte 400 g LA CASE AUX	0044112
60 g	Morille sauvage séchée en tubo 200 g SABAROT	0247859
3 g	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131

Étapes de préparation

- 1 Hydrater les morilles dans de l'eau bouillante en suivant les conseils de remise en œuvre.
- 2 Cuire les pâtes dans un volume d'eau bouillante salée, puis les rafraîchir après cuisson.
- 3 Egoutter et faire sauter les morilles avec l'huile d'olive.
- 4 Ajouter l'échalote, la ciboulette et les cerneaux de noix.

- 5 Remettre en œuvre le bouillon de légumes.
- 6 Porter à ébullition la crème et y ajouter le bouillon de légumes.
- 7 Terminer la recette en réchauffant les pâtes dans le mélange de bouillon et crème.
- 8 Ajouter le mélange de morilles et mélanger harmonieusement. Vérifier l'assaisonnement.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Sancerre vin blanc AOC en bouteille 75 cl PIERRE PRIEUR et FILS DOMAINE DE SAINT-PIERRE