

# Sot-l'y-laises aux morilles et leur purée à l'arôme caramel

## Ingrédients :

sot-l'y-laises  
morilles séchées  
pommes de terre  
oignons  
lait  
beurre  
féculé de maïs  
sel, poivre, muscade  
sirop de caramel



## Préparation :

Laver, éplucher, rincer et couper en quatre les pommes de terres. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée. Vider l'eau, les écraser à la cuillère en bois et ajouter du lait pour obtenir une purée. Saler, poivrer, muscader et ajouter une noix de beurre puis une giclée de sirop caramel (ou autre...).

Tremper les morilles dans du lait au frais pendant plusieurs heures en remuant de temps en temps. Filtrer le lait pour retirer la terre, couper les morilles en deux et les rincer. Hacher l'oignon et le faire fondre dans du beurre. Ajouter les morilles et faire cuire 30 bonnes minutes en remuant. Ajouter le lait filtré et faire cuire en remuant (avec pourquoi pas un peu de féculé de maïs).

Faire cuire les sot-l'y-laises dans une poêle avec un peu d'huile. Laisser s'évaporer l'eau qu'ils vont perdre puis les faire dorer, saler, poivrer.

## Source :

Purée : croque menu

Sauce morilles : Imma