

riz aux morilles

600 g de morilles. 20 g de beurre. 30 cl de crème fraîche. 20 cl de jus de viande. 250 g de riz rond. 100 g d'oignon frais haché. 15 cl de vin blanc sec. 1,5 l de bouillon de viande. 20 cl d'huile d'olive vierge. 1 cuillerée à soupe de fromage Idiazabal râpé. sel. poivre. ciboulette hachée (facultatif).

Bien nettoyer les morilles et couper les plus grosses en deux, dans le sens de la longueur. Faire fondre le beurre dans une casserole et y introduire les morilles. Saler légèrement et faire revenir pendant une minute. Mouiller avec le jus de viande. Couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes. Retirer le couvercle afin que tout le liquide s'évapore, ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance crémeuse. Réserver.

Faire revenir l'oignon légèrement salé dans 15 cl d'huile pendant 30 minutes. Mouiller avec 10 cl de vin blanc et laisser réduire jusqu'à évaporation complète du liquide. Ajouter le riz et verser le bouillon de viande à l'aide d'une louche sans cesser de remuer à la spatule (il faut attendre qu'une louche de bouillon se soit évaporée avant d'en verser une autre). Répéter l'opération jusqu'à utiliser presque tout le bouillon et obtenir un riz à point (l'opération doit prendre 16 minutes environ).

Ajouter les morilles et un peu plus de bouillon ou d'eau, si nécessaire. Le riz ne doit pas coller et le plat doit avoir un aspect crémeux. Pour terminer, saupoudrer de fromage râpé et verser l'huile et le vin blanc restants. Mélanger le tout et saupoudrer de ciboulette hachée. Rectifier l'assaisonnement.

Le nettoyage de ces champignons est une affaire un peu délicate car les morilles ont de nombreuses arêtes terreuses et doivent être lavées avec grand soin. Il est déconseillé de les laver à l'eau du robinet car cela les sature d'humidité. Un nettoyage au couteau ou au pinceau dur, en plus d'être laborieux, n'est pas toujours très efficace. Il faut donc trouver un compromis entre ces deux solutions et limiter au maximum l'usage de l'eau. Les pieds des morilles sont généralement très durs et il vaut mieux les jeter. Comme ce sont des champignons creux, il faut vérifier qu'ils ne renferment pas d'insectes, de vers ou de petites limaces. Cette caractéristique des morilles permet de les farcir, de préférence avec des produits au goût prononcé et à la texture ronde : par exemple, avec du pied de porc cuit et désossé ou avec du foie gras. Les morilles séchées, quoique non comparables aux morilles fraîches, permettent une utilisation du champignon en dehors de sa courte saison de cueillette où, par ailleurs, il ne pousse jamais en très grande quantité. Lorsque les morilles sont réhydratées (c'est-à-dire lorsqu'elles ont trempé dans un peu d'eau), elles peuvent être utilisées de façon relativement satisfaisante dans de nombreuses préparations. Malheureusement, les morilles – comme de nombreux autres produits – sont loin d'être accessibles.

