


# Perlotto crémeux aux morilles



## Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg de Tendres Perles<sup>®</sup>
- 3 L de bouillon de légumes
- 700 g de crème fraîche épaisse
- 600 g de comté
- 250 g de morilles extra Compagnie du Mont Lozère
- 5 gousses d'ail
- Tranches de jambon sec
- Persil plat, Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Réhydrater les morilles comme préconisé.
- 2 Conservez-les entières ou les détailler.
- 3 Nacrer les Tendres Perles<sup>®</sup> avec l'ail et un peu de matière grasse et les laisser jusqu'à obtention de perles toastées. Ajouter progressivement le bouillon de légumes.
- 4 Une fois les Tendres Perles<sup>®</sup> cuites, ajouter les morilles, la crème fraîche puis le comté râpé. Bien homogénéiser et rectifier l'assaisonnement. Ajouter le persil plat et surmonter de tranches de jambon sec.