

Ensuite supprimer la queue au ras de la tête; tourner ou canneler les têtes avec la pointe d'un petit couteau et les jeter au fur et à mesure dans une cuisson préparée ainsi qu'il suit et bouillante :

Pour un kilo de champignons, mettre dans une casserole un décilitre d'eau, 40 grammes de sel, 60 grammes de beurre et le jus d'un citron et demi. Faire bouillir; ajouter les champignons et cuire vivement pendant 5 minutes. — Débarrasser aussitôt dans une terrine et couvrir d'un papier beurré.

Purée de Champignons. — Nettoyer; laver et éponger un kilo de champignons; les peler vivement et les passer au gros tamis. Mettre cette purée de champignons crus dans un sautoir avec 60 grammes de beurre fondu et cuire à feu vif jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation; l'additionner alors de trois décilitres de sauce Béchamel réduite avec un décilitre de crème. Assaisonner de sel, poivre blanc et muscade; réduire en plein feu pendant quelques minutes et finir la purée, hors du feu, avec 100 grammes de beurre fin.

MORILLES

Le champignon du printemps, ou Morille, est celui que, entre tous, préfèrent les amateurs.

Il y a deux espèces de morilles : la blonde et la brune, excellentes toutes les deux, bien que les uns donnent leur préférence aux blondes et que les autres déclarent la brune supérieure.

Malgré l'opinion des amateurs qui considèrent comme une faute de laver les morilles, nous conseillons de le faire très soigneusement, en écartant les alvéoles pour que l'eau y pénètre et entraîne les grains de sable qui peuvent s'y trouver.

Cuisson des morilles. — Si elles sont petites, on les laisse entières; si elles sont grosses, on les coupe en deux ou en quatre. Après les avoir bien égouttées, les mettre dans une casserole avec 50 grammes de beurre; le jus d'un citron; une pincée de sel et une prise de poivre par livre de morilles. Faire bouillir; étuver ensuite pendant 10 à 12 minutes.

On ne doit pas oublier que l'eau de végétation rendue par les morilles doit toujours être réduite et ajoutée à leur sauce d'accompagnement.

Morilles à la Crème. — On les apprête comme les « Cèpes et Champignons à la crème ».

Croûte aux Morilles. — Procéder comme pour la « Croûte aux Champignons ».

Morilles farcies à la Forestière. — Les choisir grosses et bien les laver. — Retirer les queues; les hacher et les préparer en Duxelles. Additionner cette Duxelles de la moitié de son volume de chair à saucisses très fine.

Fendre les morilles sur un côté; remplir l'intérieur avec de la farce préparée; les ranger sur un plat en terre, beurré, en mettant le côté fendu dessous.

Saupoudrer de chapelure très fine; arroser copieusement de beurre fondu; cuire pendant 20 minutes au four de chaleur moyenne et servir tel quel.