



Latin : *Morchella elata*  
Français : Morille noire

### INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

25 grammes de morilles séchées

250 grammes de Tagliatelles ou  
pâtes au choix

1 tasse de crème 15 %

¼ tasse de vin blanc sec

Ciboulette ou oignons verts

Sel et poivre

## PÂTES AUX MORILLES

### LA PRÉPARATION

1. Réhydrater les morilles dans la crème à feu très doux.
2. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes.
3. Quand les morilles sont réhydratés (environ 30 minutes), la crème devrait être brune-rosâtre.
4. Ajouter le vin blanc, la ciboulette ou l'oignon vert
5. Rectifier l'assaisonnement et verser sur les pâtes.

***Bon appétit!***

