

Sauce Fenouil, Morilles, Anchois

Mettre les morilles séchées dans de l'eau tiède pour les réhydrater (inutile si elles sont fraîches).

Hacher finement des morceaux de fenouil et les faire revenir dans l'huile d'olive avec les filets d'anchois.

Ajouter un trait de vinaigre de vin maison et couvrir pendant 10 mn.

Ajouter les morilles et une bonne cs de crème fraîche, poivrer.

Laisser à feu doux et à découvert pour épaissir, 10 mn environ.

A servir avec des légumes anciens grillés au four ou mijotés à la poêle délicatement ou pour agrémenter du poisson, des coquilles Saint Jacques ou autre

Astuce : on peut remplacer les filets d'anchois par de la crème d'anchois à mettre dans la sauce en même temps que la crème fraîche.