

FLAN DE MORILLES AUX PALOURDES

(Recette de William DRUET - L'Olivier à Béziers dans les années 80)

Ingrédients pour 10 personnes :

4 jaunes d'œufs + 2 œufs entiers
10 g de morilles séchées
1/2 litre de lait entier
1 échalote
1 kg 500 de palourdes
3 cl de Noilly-Prat
5 cl de jus de trempage des morilles
3 cl de crème fraîche
QS de beurre, sel, poivre et muscade

Une heure avant le début de la recette faire tremper les morilles séchées dans de l'eau tiède. L'eau tiède doit juste recouvrir les morilles. Changer l'eau tiède une fois. Mettre à chauffer votre four à 190°. Remplir une grande casserole d'eau et la mettre à chauffer jusqu'à atteindre les 90°.

Egoutter les morilles et récupérer le jus de trempage filtré.

Dans un bol mixer, verser les 4 jaunes d'œufs et les 2 œufs entiers, les morilles égouttées et assaisonner selon votre goût en sel, poivre et muscade. Mixer le tout pendant 3 minutes.

Incorporer dans cet appareil le lait et répartir le mélange obtenu dans 10 ramequins beurrés et farinés. Dans le fond d'un plat pouvant accueillir les 10 ramequins mettre une feuille épaisse de papier essuie-tout. Poser vos 10 ramequins dessus et verser l'eau chaude porter à 90° jusqu'à 1 cm de leur bord. Glisser au four ramené à 180° pour une demi-heure de cuisson. Surveiller celle-ci à l'aide d'une aiguille qui doit ressortir sèche quand on pique le flan de morilles.

Pendant cette cuisson, prendre une sauteuse dans laquelle vous aurez mis une grosse noix de beurre. Faire suer sans coloration l'échalote finement émincée pendant une minute. Ajouter les palourdes, le Noilly-Prat et le jus de trempage filtré des morilles. Couvrir et laisser cuire doucement jusqu'à ouverture de tous les coquillages. Récupérer les palourdes avec un écumoire et faire réduire le jus de cuisson de moitié. Pendant ce temps, décoquiller les palourdes.

Ajouter au jus de cuisson réduit, la crème fraîche et prolonger sa cuisson de 3 minutes. Rectifier l'assaisonnement selon votre goût.

Dresser au centre de chacune de vos 10 assiettes chaudes un flan de morilles, répartir équitablement les palourdes autour et verser aussi un peu de sauce.

Ce plat doit être servi très chaud !