

## Cabillaud en papillote de courgette aux Morilles

■ Recette créée par Nadine Troussard, Chef au restaurant, le Relais de Pont d'Héry

**INGRÉDIENTS**, 4 filets de cabillaud, 10 cl de vin blanc, 1 courgette, sel, poivre du moulin, 30 g de morilles sèches, 40 g de beurre.



- 1 Mettez les morilles dans un bol d'eau tiède pendant 10 min, coupez-les en 2, lavez-les à l'eau froide, les cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée. Réservez.
- 2 Taillez des lamelles de courgettes à la mandoline, elles doivent être assez fines.
- 3 Salez, poivrez les filets, coupez-les en 2.
- 4 Faites fondre le beurre, badigeonnez les filets, mettre quelques morilles sur chaque morceau, faire des paquets et les enrouler avec les courgettes. Cuire dans une poêle avec le reste de beurre.
- 5 Déglacez au vin blanc. Ajoutez les morilles et leur jus.
- 6 Passez la sauce au mixeur avant de servir.



**!Vin conseillé :** Côtes du Jura, cépage Savagnin, à servir entre 14° et 16°C.

### Les accords parfaits

Débouchez votre Savagnin à l'apéritif, agrémenté en toute simplicité de quelques dés de Comté. Avec une volaille fermière à la crème ou un poulet au vin jaune, vous saisissez tous les contours du plaisir offert par un blanc typé du Jura. Révélez-le avec la saveur délicate des crustacés, et des poissons de rivière, telle la truite meunière aux amandes. Votre blanc typé adore les fromages de pays, Comté, Mont d'Or ou Morbier mais il saura aussi relever les plats exotiques les plus épicés.