



## Morilles séchées Comptoir de la Gastronomie Sachet de 50g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Sachet de 50g de morilles déshydratées Morchella Conica (sujet à dessiccation)</p> <p>Origine Argentine.</p> <p>Produit à réhydrater avant utilisation. Vous pouvez réutiliser l'eau de trempage pour la réalisation de sauces, le mouillage de potages ou encore de risotto.</p>	<p>Épicerie.</p> <p>Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>DDM : 2 ans</p>

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### Liste des ingrédients :

Morilles déshydratées Morchella Conica

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : AUCUN
- Allergènes potentiellement présents : AUCUN

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

Les morilles sont sans aucun doute les champignons les plus recherchés avec les truffes. Comme ces dernières, les morilles se font rares et leur goût est très raffiné. Ce qui en fait un champignon d'exception.

### Conseils d'utilisations

Pour réhydrater les morilles séchées, faire tremper ces dernières dans un bol rempli d'eau tiède pendant 30 à 40 mn. Une fois les morilles réhydratées, les réserver à part. Filtrer l'infusion des morilles pour éliminer les éventuelles traces de sable et de terre.

Cette infusion vous servira de base pour préparer votre sauce.

Une fois réhydratées, les morilles sublimeront plats de volailles et sauces.

Superbe dans la réalisation d'une volaille de Bresse et vin jaune.

#### Accord Mets & Vins :

Bourgogne blanc, Meursault. Sancerre ou Petit Chablis

Bourgogne rouge, Gevrey-chambertin.

EAN

7421086206071



**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur [www.comptoirdelagastronomie.com](http://www.comptoirdelagastronomie.com)