Recette de tagliatelles aux morilles pour un Noël gourmand

Père Noël

Quand les fêtes illuminent la maison, quand la magie de Noël s'invite dans chaque recoin, nos papilles frétillent à l'idée de savourer des plats aussi délicats que festifs. Parmi les mets qui font rêver petits et grands, il y a une recette qui allie raffinement, gourmandise et un soupçon de féérie : les tagliatelles aux morilles. Imaginez la douce odeur des champignons, la tendresse des pâtes fraîches et cette sauce crémeuse qui enveloppe le tout... Un vrai festin, parfait pour attendre le passage du Père Noël !

Recette de tagliatelles aux morilles de Noël

Tagliatelles aux morilles de Noël est un plat qui évoque tout ce qu'on aime durant les fêtes : partage, convivialité et saveurs étonnantes. En quelques étapes simples, cette création culinaire apportera de la magie à votre table, et pourquoi pas, séduira même le Père Noël lors de sa tournée !

Les ingrédients féériques à réunir

Prêts à préparer un plat digne d'un banquet d'elfes ? Voici la liste secrète des ingrédients pour 4 convives :

Tableau récapitulatif

Ingrédient	Quantité
Tagliatelles fraîches	400 g
Morilles séchées	40 g (ou 250 g de fraîches)
Crème fraîche épaisse	25 cl
Beurre doux	40 g
Échalote	1
Bouillon de volaille	10 cl
Parmesan râpé	50 g
Sel & poivre	À discrétion

Pensez à choisir des morilles d'excellente qualité, leur saveur unique fait toute la magie de cette assiette ! Pour une touche festive, rien ne vous empêche de saupoudrer quelques paillettes de parmesan ou d'y ajouter une pincée de muscade… ou les deux, soyons fous !

Étapes de la préparation : une aventure gourmande !

Prêt pour l'enchantement ? Suivez ces indications, pas à pas, et laissez votre cuisine se transformer en véritable atelier du Père Noël.

Le secret d'une sauce onctueuse ? Prendre son temps, et remuer avec amour, tout simplement !

1. Réhydratation des morilles

Déposez les morilles séchées dans un bol d'eau tiède pendant 30 minutes. Égouttez-les, mais surtout, n'oubliez pas de filtrer l'eau de trempage ! Elle parfumera délicieusement votre sauce.

2. Préparation de la sauce

Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Ajoutez l'échalote finement hachée et laissez blondir. Incorporez ensuite les morilles, puis versez le bouillon de volaille et quelques cuillères de l'eau filtrée. Laissez mijoter doucement, à feu doux, pendant 10 minutes.

3. Crème et onctuosité

Incorporez la crème fraîche, un soupçon de sel et du poivre. Faites réduire la sauce jusqu'à l'obtention d'une texture bien nappante. Attention, interdiction de bouillir ! Les morilles aiment la douceur...

4. Cuisson des tagliatelles

Pendant ce temps, portez un grand volume d'eau salée à ébullition. Plongez-y les tagliatelles (fraîches, de préférence, car elles cuisent plus vite et absorbent mieux la sauce). Une fois al dente, égouttez-les rapidement.

5. Assemblage féérique

Versez les pâtes dans la poêle contenant la sauce aux morilles. Mélangez délicatement, pour bien enrober chaque tagliatelle. Parsemez de parmesan râpé... Et voilà, la magie opère !

Petites astuces pour un Noël encore plus gourmand

Pour sublimer cette recette, pensez à présenter vos tagliatelles dans de jolis bols individuels, avec quelques morilles mises de côté pour décorer le dessus de chaque assiette. Un brin de persil frais ou même une mini feuille de houx (juste pour décorer, pas pour croquer !) et l'assiette devient une vraie surprise de Noël.

Envie de composer un menu de fête digne des plus beaux rêves ? Pourquoi ne pas servir, avant vos tagliatelles, un risotto aux truffes pour un menu raffiné, ou prévoir en accompagnement un plat convivial comme le gratin dauphinois, accompagnement de Noël ? Ce sont des idées qui plaisent toujours à table, et même le Père Noël pourrait bien demander une petite part supplémentaire...

Astuce : si vous avez de très jeunes enfants, n'hésitez pas à remplacer une partie des morilles par des champignons de Paris, au goût plus doux !

Accords de fête : que boire avec vos tagliatelles aux morilles ?

Pour accompagner ce plat en toute simplicité, un jus de pomme artisanal légèrement épicé fera l'unanimité chez les plus petits. Les grands, eux, pourront opter pour un vin blanc délicat, sec ou moelleux, afin de ne pas dominer la saveur subtile des morilles. Pourquoi pas un vin de Savoie ou un chardonnay léger ?

Osez aussi la petite touche originale : quelques brisures de noisettes torréfiées déposées sur chaque assiette juste avant le service. Le croquant de la noisette, combiné à la tendresse des pâtes et à la puissance des morilles, réveille toutes les papilles – et parfois les plus endormies, en attendant la hotte pleine de surprises !

La magie continue en cuisine

Après ce plat de fête, n'oubliez pas que la magie de Noël réside aussi dans le plaisir de cuisiner ensemble, en famille : enfants, parents, et parfois même un lutin ou deux (qui sait ?). Préparez la table, mettez la playlist des chansons préférées du Père Noël, et savourez chaque moment passé aux fourneaux. C'est ça, aussi, le vrai cadeau de Noël.