

## **Croquettes de pot au feu et foie gras, vinaigrette de morilles**

*Recette :*

Chauffer la viande de pot au feu dans son bouillon  
Égoutter  
Émietter dans un cul de poule, rectifier l'assaisonnement  
Ajouter la ciboulette  
Étendre sur un papier film et ajouter le foie gras au milieu  
Rouler pour faire un boudin  
Laisser refroidir une nuit  
Trancher et paner  
Faire frire dans un peu d'huile  
Dresser avec la vinaigrette de morilles  
Déguster tiède avec quelques feuilles de jeunes pousses et un œuf de caille poché