



Le retour de la morille

Chaque année au printemps, **la morille est de retour** sur les étals et dans la cuisine de nos chefs.

De la famille des Morchellacées, la morille est un **champignon de printemps**, qui fait partie des plus convoités pour **son goût** à la fois très particulier et **très fin**. Un petit peu comme la truffe, elle fait partie des **champignons de prestige**, sans doute aussi du fait de son caractère capricieux concernant ses apparitions !

Les morilles se ramassent **de mars à mai**, elles annoncent généralement **l'arrivée du printemps**. Un choc thermique entre un hiver très froid suivi d'un réchauffement avec de la pluie, est propice à l'apparition des morilles. Elles peuvent se ramasser dans toutes les régions mais la Franche-Comté, les Vosges ou le Jura en sont bien dotées.

Les morilles se mangent uniquement cuites car elles contiennent une substance toxique, l'hémolysine, qui disparaissent à la cuisson : on les dit alors "thermolabiles".

Un délicat champignon à la saison trop courte mais **aux arômes incomparables**, à venir déguster dans des mets d'exceptions comme la **volaille de Bresse aux morilles...**