

# FEUILLETE D'ASPERGES SAUCE AUX MORILLES

## Ingrédients :

8 portions

800g de pâte feuilletée

2 jaunes d'œufs dilués avec

2cc de lait. Papier cuisson pour la plaque

1kg 500 kg d'asperges blanches **bien épluchées.**

15 gr de morilles séchées, 2 échalotes, 20gr de beurre

20 cl de l'eau de trempage filtrée 1 cube de jus de viande ,10cl de vin jaune ou cognac, 40cl de crème

2 cc de fécule de maïs 2 cc de baies rose légèrement écrasées

1 cs de ciboulette et ½ de cerfeuil haché, sel. Brin de ciboulette pour décor

Sur un plan légèrement enfariné, découper 8 carrés de 8 cm

Mettre le papier cuisson sur une plaque de cuisson et y disposer les carrés de pâte, réfrigérer 15 minutes. Réhydrater les morilles dans 20cl d'eau tiède, Préchauffer le four à 200 °. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf. Du four, Cuire 10/12 minutes au milieu réserver au four entrouvert.

Cuire les asperges : coupées en biais coté queue en morceaux de ¾ cm en laissant un joli morceau (du côté de la tête) environs 20 minutes à l'eau bouillante salée.

**La sauce.** Faire revenir les morilles dans le beurre 10 minutes à feu moyen ajouter les échalotes. Mouiller avec le vin, l'eau des morilles, ajouter le jus de rôti, porter à ébullition. Mélanger la crème et la fécule de maïs. Verser sur les morilles en tournant, laisser cuire à frémissement une vingtaine de minutes. Incorporer le poivre et les herbes aromatiques, rectifier l'assaisonnement.

Couper les feuilletés en deux. Dresser le fond sur des assiettes **Préchauffées.**

Garnir d'asperges en laissant dépasser les pointes, verser un peu de sauce, poser le couvercle de pâte feuilletée, décorer. Accompagner du reste de sauce.



[Tapez ici]

Vaison accueil. Atelier du 16 Avril 2025. Recette Eliane, Cuisiné par Janette Rini et Jocelyne.

[Tapez ici]

Vaison accueil. Atelier du 16 Avril 2025. Recette Eliane, Cuisiné par Janette Rini et Jocelyne.