

FEUILLETÉE D'ASPERGES AUX MORILLES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

250 gr de feuilletage
1 kg d'asperges
250 gr de morilles fraîches ou
75 gr de champignons déshydratés
50 gr de beurre
1/4 litre de crème fleurette
1 échalote
Sel et poivre
1 œuf

PROCÉDÉ

Préparer de la pâte feuilletée (feuilletage écossais)
Peler les asperges blanches, ne pas peler les vertes
Cuire à l'anglaise ou au bain-marie 10 minutes
Faire une abaisse avec la pâte feuilletée à 5 mm et un rectangle de 15 cm sur 10 cm.
Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
Préparer les feuilletés, dorer au jaune d'œuf + eau pour diluer.
Cuisson 10 minutes à 180° on doit sortir quand le feuilleté est bien doré.
Laver plusieurs fois les morilles pour enlever le sable.
Dans le beurre, mettre les échalotes à cuire, après 10 minutes de cuisson passer, puis réserver pour la sauce, ajouter la crème fleurette, faire réduire de moitié, remettre les morilles dans la sauce.
Ouvrir les feuilletés, disposer de 4 à 6 pointes d'asperges, verser la sauce aux morilles sur les asperges et mettre le couvercle sur chaque feuilleté.
Passer 1 minute à four très chaud et servir aussitôt

Vins conseillés par le Cellier Fougerais :

Un vin plutôt sudiste, sec et généreux, ample et aromatique, pour s'associer aux asperges et aux morilles composant cette entrée. Deux possibilités, dans une approche mono-cépage :

- IGP Coteaux de Béziers, Domaine Emile & Rose « Grenache blanc », en provenance de Corneilhan (34) à quelques kilomètres au nord de Béziers
- IGP Cévennes, Domaine Costeplane « Vermentino », installé dans le Gard , à 30 km au nord-ouest de Nîmes