



Ragoût d'asperges et morilles

🕒 1 h
👤 6-8 personnes

Préparation

1 Pour le beurre manié prendre 15 gr de beurre coupé en petits morceaux. Saupoudrer de 15 gr de farine et triturer avec une fourchette afin d'obtenir une pâte homogène.

2 Couper le bout des asperges, les éplucher et les nouer en deux bottes de grandeur égale (voire la photo) Cela permet une cuisson uniforme des asperges.

3 Dans une grande casserole faire chauffer 3 l d'eau avec 30 gr de sel.

4 Quand l'eau bout y plonger les asperges et laisser cuire à gros bouillons durant cinq minutes. Retirer la casserole du feu et la couvrir. Après 5 à 10 minutes les asperges descendent au fond de la casserole elles sont cuites à point. Les laisser refroidir sur du papier absorbant. Quand les asperges sont froides les couper en tronçon de 1 centimètre.

5 Ciseler finement les échalotes. Laver bien les morilles et les couper en rondelles d'un demi-centimètre.

6 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y ajouter les échalotes. Saler et laisser revenir 2 minutes. Ajouter ensuite les rondelles de morilles et laisser revenir 2 à 3 minutes.

Ingrédients

800 g d'asperges blanche très fraîche
200 g de morilles fraîches
2 échalottes moyennes
1 dl de vin blanc sec
1 dl de fond de veau
1 dl de crème liquide
7 cl de vin jaune (du Jura)
20 g de beurre manié

persil plat, thym
sel, poivre, piment
d'espelette

- 7 Ajouter alors le vin et le fonds de veau et laisser réduire à petit feu durant cinq minutes.
- 8 Ajouter alors la crème et laisser mijoter durant cinq autres minutes.
- 9 Incorporer le beurre manié puis tout à la fin le vin jaune. Ne plus faire cuire.
- 10 Parsemer le plat de persil et de thym ciselé. Servir aussitôt.



Variantes

- Si l'on ne trouve pas de morilles fraîches prendre 20 gr de morilles séchées.
- Si l'on n'a pas de vin jaune on peut utiliser du Xeres sec. Ce sera aussi moins cher.

conseil

Les asperges sont fraîches, si elle grince lorsqu'on les frotte les une aux autres.