



Ragoût d'asperges et morilles

🔎 1 h

© 6-8 personnes

Préparation

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.

Dans une grande casserole faire chauffer 31 d'eau avec 30 gr de sel.

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 asperge descende 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.

Ingrédients

800 g d'asperges blanche très fraîche

200 g de morilles fraîches

2 échalotes moyennes

1 dl de vin blanc sec

1 dl de fond de veau

1 dl de crème liquide

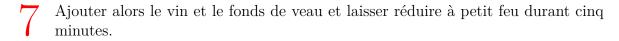
7 cl de vin jaune (du Jura)

20 g de beurre manié

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

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

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.



Ajouter alors la crème et laisser mijoter durant cinq autres minutes.

Incorporer le beurre manié puis tout à la fin le vin jaune. Ne plus faire cuire.

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.