



ASPERGES VERTES ROTIES ET MORILLES CREMEES



Pour 6 personnes:

Une trentaine d'asperges de taille moyenne

2 échalotes finement émincées

5 à 10 morilles sèches par personne (à moins que vous ayez le bonheur d'en ramasser des fraîches)

3 càs de crème fraîche

Un peu d'huile d'olive, sel et poivre

1 noisette de beurre

Faire tremper les morilles dans de l'eau tiède pendant quelques heures, ou tout la nuit si vous voulez. Chauffer doucement le beurre pour faire fondre les échalotes. Lorsqu'elles ont transparentes mais pas dorées, ajouter les morilles éventuellement coupées en 2 ou 3 morceaux, les arroser avec une partie du jus de trempage des morilles en faisant attention à ne pas prendre le fond où il y a des impuretés et laisser cuire doucement pendant quelques minutes, il ne doit pratiquement plus rester de liquide. Assaisonner, ajouter la crème, donner un bouillon pour que la crème épaississe. Réserver.

Préchauffer le four à 180°.

Éplucher les asperges (ce qui est très simple avec les vertes). Les couper à mi hauteur en sifflet parce que c'est plus joli.

Les disposer à plat dans un plat à gratin, les saler et les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau. Cuire au four pendant 7 à 8 mn, elle doivent devenir croustillantes et prendre une couleur un peu dorée.

Les poser sur un papier absorbant le temps de réchauffer les morilles à la crème.

Finition:

Sur une assiette (chaude de préférence), disposer les asperges en éventail et poser quelques morilles crémees entre les queues.

Servir bien chaud.