

## **Pie aux asperges et aux champignons de Ph. Conticini**

### **Ingrédients pour un moule de 26cm:**

#### **Pour la pâte :**

150g de beurre bien froid  
200g de farine  
1 CS de sucre glace  
1 cc de sel  
55g d'eau + 1 CS de vinaigre blanc

Pétrissez le beurre et la farine, le sel et le sucre jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez le liquide lentement et travaillez rapidement en finissant à la main. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et gardez 1h au frais.

#### **Garniture :**

300g de crème liquide  
300g de lait  
250g de champignons de Paris coupés en 4  
2 pincées de fleur de sel  
125g de pignons de pin  
12 asperges vertes  
120g de morbier  
1 appareil à la noisette (mélangez 60g de beurre mou, 100g de poudre de noisette, 1 œuf et 1 jaune)

Faites bouillir la crème et le lait avec les champignons et la fleur de sel. Laissez frémir 30 à 40 minutes. Égouttez les et garder le liquide. Faites griller les pignons qui doivent être bien blonds.

#### **Montage et cuisson :**

#### **Structure aromatique :**

3 CS de thym (frais de préférence)  
1 cc de sucre roux  
3 CS de noix de cajou finement concassées

2 CS de graines de tournesol  
1 CS de poudre de noisette

Mélangez tous les aromates.

Beurrez un moule et saupoudrez avec les 2/3 de la structure aromatique.

Étalez les 2/3 de la pâte et tapissez en le moule. Recouvrez avec la crème à la noisettes. Recouvrez de champignons et saupoudrez avec les pignons de pin. Versez un peu de liquide des champignons. Disposez les asperges par dessus et recouvrez avec des lamelles de morbier. Étalez le reste de pâte et recouvrez votre tourte. Soudez et dorez avec un œuf battu. Mettez 20 minutes au frais. Dorez de nouveau et saupoudrez avec le reste de la structure aromatique. A l'aide d'un couteau pointu, piquez la pie aux quatre points cardinaux et au centre. Faites cuire 30-40min à 170°.

Servez avec le reste de crème des champignons.