VELOUTE D’ASPERGES VERTES AUX MORILLES

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

500g d'asperges vertes

morilles

1 échalote

bouillon de volaille

Noilly Prat

crème épaisse

crème liquide (facultatif)

lait

* Réhydrater des morilles séchées 30 min dans du lait.
* Hacher grossièrement au couteau les morilles égouttées ( Garder le lait de trempage !!).
* Faire revenir 1 échalote ciselée dans une noisette de beurre.
* Ajouter les morilles.

Cuire 2 min.

* Mouiller avec 1 louche de bouillon de volaille.

Laisser réduire.

* Ajouter 15ml de Noilly Prat.

Porter à ébullition.

* Ajouter 1 cs de crème épaisse.

Cuire 3 min.

Rectifier l'assaisonnement.

* Hacher grossièrement la crème de morilles.

* Cuire 500g d'asperges vertes 8 min à l’eau bouillante salée.

Égoutter.

* Verser le lait de trempage des morilles sur les asperges.

Mixer.

* Ajouter éventuellement de la crème liquide jusqu'à obtention de la texture et de la consistance souhaitées.
Rectifier l'assaisonnement.
* Servir le velouté d'asperges avec le hachis de morilles.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/12/11/19845218.html