

## Entrée

### ASPERGES VERTES DU MIDI Farcies aux morilles

Recette pour 4 personnes    Temps de réalisation : 50 mn

#### Ingrédients :

12 asperges vertes de belle grosseur, 300 g de morilles noires fraîches, 40 g de morilles sèches  
1 c. à s. de persil haché, 2 échalotes, 5 cl de vin blanc sec, 10 cl de noilly prat ou vin blanc doux  
20 cl de bouillon de champignon, 100 g de beurre environ, Muscade, Sel, poivre

#### Progression

La veille, mettre à tremper les morilles sèches dans un saladier d'eau tiède

#### Cuisson des asperges :

Éplucher les asperges vertes, les cuire à l'eau bouillante salée 5 à 8 minutes en les gardant légèrement croquantes, puis les faire refroidir à l'eau glacée

#### Duxelles :

Égoutter les morilles, réserver leur jus de trempage

Hacher à cru les morilles sèches et la moitié des morilles fraîches, réserver les autres pour pocher au beurre

Dans une casserole, faire revenir les échalotes ciselées dans une noix de beurre ; ajouter les morilles hachées, cuire 2 à 3 minutes à couvert

Déglacer avec le vin blanc et le vin doux, réduire le liquide de moitié et verser dans le jus de trempage des morilles

Cuire à découvert une noix de beurre et le persil haché

Rectifier l'assaisonnement

#### Préparation des asperges :

Escaloper le dessus de la queue des asperges, y creuser une cavité et la farcir de Duxelles

#### Morilles :

Dans une poêle, faire chauffer une belle noix de beurre jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse y poêler les morilles, les cuire jusqu'à ce qu'elles perdent leur eau, saler légèrement

#### Sauce :

Faire réduire le jus des champignons, monter avec une noix de beurre à l'aide d'un fouet au dernier moment et relever de muscade

#### Dressage :

Faire chauffer les asperges farcies, dresser sur assiette, disposer les morilles, saucer autour avec le jus

Ce plat peut être servi avec le sabayon aux cèpes secs.