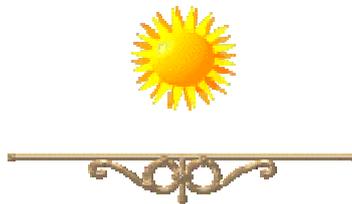


Fiche recette 12

Croustades de Morilles aux Asperges vertes

(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Cuisson : 15 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

1 pain de mie carré de 500 g (ou quatre croustades toutes prêtes), 1 botte d'asperges vertes, 100 g de morilles, 2 échalotes, un demi citron, 3 cuillers à soupe de crème fraîche, sel & poivre.

Préparation & Cuisson.

Utiliser le pain de mie pour fabriquer éventuellement les croûtes. Préchauffer le four à th. 6 et préparer les croûtes en coupant 4 tranches de pain de 4 à 5 cm. Enlever la mie sur une partie de la hauteur. Badigeonner de beurre l'intérieur et l'extérieur et faire dorer au four.

Peler les asperges et les raccourcir. Les lier en courtes bottes et les plonger dans de l'eau salée bouillante. Laisser cuire pendant 6 minutes puis les égoutter et délier les bottes. Laver et nettoyer les morilles y compris à l'intérieur. Les mettre dans une poêle avec 40 g de beurre, les échalotes hachées et le jus du demi-citron. Saler et poivrer. Laisser cuire au moins cinq minutes puis ajouter les pointes d'asperges et la crème fraîche. Faire épaisir. Remplir les croustades et servir en présentant le reste de la préparation dans une saucière.