

Crème d'asperge blanche, morilles et Cuchaule AOP

Ingrédients (pour 2 personnes en entrée)

250g d'asperges blanches épluchées (voir après)

1 cuillère à café de beurre

3 dl de bouillon de légumes

Sel et poivre

1dl de demi-crème

1 petit oignon finement émincé

1 poignée de morilles fraîches, coupées en 4

1 noix de beurre

50ml de vin blanc

50ml de bouillon de légumes

Persil haché

Sel et poivre

1 très fine tranche de Cuchaule AOP

1 tranche épaisse

Huile d'olive

Préparation : 40 min, temps de cuisson 15min

Pour la crème d'asperge : Nul besoin de prendre les plus belles asperges pour en faire une crème, le second choix ira très bien. Cependant, privilégiez les asperges locales et la saison. Il faut 250g d'asperges épluchées, comptez env. 400 à 500g selon la qualité. L'asperge blanche peut être filandreuse, regardez le bas du pied pour voir si ce n'est pas trop « sec ». Il suffit de prendre l'asperge dans la main et de tordre le pied, cela va casser là où l'asperge est tendre. Pelez pour retirer aussi la peau.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, y faire revenir rapidement les asperges coupées en morceaux, puis mouiller avec le bouillon et laisser cuire avec le couvercle sur feu moyen pendant env. 15min. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et passer le tout au mixer. Il faut bien tout mixer, puis passer la crème d'asperge au tamis fin pour retirer les éventuelles fibres qui resteraient et qui ne sont pas agréables en bouche. Réserver au chaud.

Pour les morilles : Si c'est la saison, préférez des morilles fraîches (bien les laver pour retirer le sable), sinon des morilles déshydratées feront l'affaire. Bien les laisser tremper (au moins 15min) et changer l'eau au moins 5x. La morille est « toxique » si pas cuite. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre, y faire revenir l'oignon et les morilles, déglacer avec le vin blanc et ajouter le bouillon. Assaisonner puis laisser cuire à feu doux pendant 12-15min. Ajouter du liquide si besoin. Ajouter le persil haché à la fin puis réserver au chaud.

Pour la Cuchaule AOP : Avec la tranche fine, faire des mini-croustons. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ils doivent être bien dorés et croustillants. Avec la tranche plus épaisse, faire 2 « mouillettes » dorées à la poêle qui recevront les morilles.

Dressage : Dans une assiette creuse, dresser la crème d'asperges, faire un tout petit filet de crème, ajouter les croûtons, puis ajouter la mouillette aux morilles sur le côté. Vous pouvez déguster le tout ensemble bien chaud.