

Croustillants d'Asperges aux Morilles

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	500g vertes (12-16)
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	8-10 séchés
- EAU	10 cl
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- MAIZENA	un peu si nécessaire
- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE	fondu pour la pâte

Recette:

- Nettoyez les asperges en coupant le pied dur.
- Coupez encore les pointes pour conserver 8 cm. Détaillez le reste de la tige en rondelles.
- Faites cuire ces asperges et rondelles 5-7 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Séparez les pointes et les rondelles de tige.
- Faites bouillir les 10 cl d'eau avec les morilles pour les réhydrater pendant 8-10 minutes. Ajoutez alors la crème, sel et poivre. Laissez réduire doucement afin d'obtenir une sauce assez épaisse. Ajoutez un peu de maizéna si nécessaire.
- Incorporez alors les rondelles d'asperges cuites à la sauce aux morilles.
- Réservez au frais.
- Au moment de la cuisson, faites fondre beurre doucement au micro-onde.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez une feuille de brique, nappez-la de beurre fondu puis pliez-la en 2. Disposez 3-4 pointes d'asperges au milieu ainsi qu'une bonne cuillère à soupe de sauce aux morilles bien refroidie. Fermez le tout en formant un rectangle. Retournez-les dans un plat allant au four (plat CRISP) de façon à avoir les pointes d'asperges en haut. Réalisez ces opérations pour former les autres croustillants.
- Enfournez à 200° pendant 12 minutes.
- Servez sans attendre.

