ASPERGES vertes_mascarpone_morilles

Recette de **C. Lebiau**

Ingrédients pour 6 personnes
30 asperges vertes
120 g de mascarpone
30 cl (300 g) de crème fraîche liquide
120 g de tomates confites
30 g de morilles déshydratées
10 g de beurre
Fleur de sel, poivre

Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Persil (ou cerfeuil), ciboulette
Parmesan en copeaux ou chips paysannes

Préparation : 25mn
Cuisson : 10mn

Recette

-Préparer les asperges : éplucher, laver, équeuter, lier en botte.
Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire 5 à 10mn. Vérifier la cuisson.
Pour garder la couleur verte et leur croquant, les faire refroidir immédiatement après cuisson dans un récipient rempli d'eau glacée.

-Faire tremper les morilles 15 mn dans l'eau tiède pour les réhydrater
Les égoutter et les faire cuire 5 mn dans l'eau bouillante.
Les rincer abondamment à l'eau froide pour enlever le reste de sable.
Prélever les plus belles morilles (env. 50%) pour le dressage: les faire revenir quelques minutes dans un peu de beurre.
Hacher très fin le reste des morilles : il sera incorporé dans la crème / mascarpone.

-Dans un récipient mélanger au fouet le mascarpone et la crème fraîche : monter comme une Chantilly. Ensuite ajouter les morilles hachées et mélanger délicatement.

-Couper les asperges en 2 (en sifflet)

-Dans chaque assiette disposer en cercle les têtes d'asperges
Au centre déposer une cuillère à soupe de mélange à la crème. Saler et poivrer.
Décorer avec les morilles, les tomates confites, le parmesan ou les chips, le persil et la ciboulette. Déposer un filet d'huile et de vinaigre (réduit) sur les bords de l'assiette.

Variantes…
-Remplacer les morilles par des olives noires
-Remplacer les asperges vertes par des blanches plus douces

_____