

Feuilleté aux asperges et aux morilles

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg d'asperges vertes
- 3 oignons blancs
- 150 g de morilles fraîches
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 5 cl de muscat
- 50 g de crème épaisse
- 30 g de beurre
- 4 brins de cerfeuil
- 1 œuf
- sel
- poivre blanc du moulin



Étapes

Allumez le four à th 6-7 (200°). Déroulez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé, repliez les bords vers l'intérieur sur 3 cm pour réduire le diamètre, piquez le centre de quelques coups de fourchette et badigeonnez le bord d'œuf battu. Faites cuire la pâte à blanc 20 min au four.

Éliminez la base des tiges des asperges. Pelez-les en partant de la pointe pour ne pas la briser. Vous pouvez émincer les plus grosses dans la longueur avec un couteau économe pour obtenir des lamelles.

Pelez les oignons et émincez-les.

Lavez les morilles, épongez-les et coupez-les en deux. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez les asperges, les oignons et les morilles et faites revenir à feu doux et à demi-couvert pendant 10 min.

Au bout de ce temps, ajoutez le muscat, augmentez un peu le feu, retirez le couvercle, laissez réduire, salez, poivrez, ajoutez la crème puis retirez du feu.

Disposez les légumes sur le fond de tarte précuit, parsemez de quelques pluches de cerfeuil et servez aussitôt.