

les recettes d'Alice

Petites corbeilles d'asperges et morilles



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

1 sachet de feuilles de brick
250 gr de morilles
12 crevettes roses
1 échalote
8 asperges blanches

15 cl de vin blanc
8 asperges vertes
90 gr de beurre
25 cl de crème liquide

Matériel nécessaire

4 ramequins 1 éplucheur à asperge

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les asperges. Faire cuire à l'eau bouillante les asperges blanches 10 min et les vertes 5 min, les égoutter et les mettre de côté.
- 2- Tailler 8 carrés de 15 cm dans les feuilles de bricks, faire fondre 70 gr de beurre et les badigeonner puis superposer les carrés en décalant les pointes, et les déposer dans les ramequins. Cuire 8 min à 210°C.
- 3- Eplucher l'échalote et la ciseler. Nettoyer les morilles et les couper en deux. Faire revenir l'échalote dans une poêle avec 20 gr de beurre puis ajouter les morilles, les cuire 3 min. Verser le vin blanc, faire réduire et ajouter la crème, assaisonner. Faire épaissir.
- 4- Ajouter les asperges coupées en 3, les crevettes décortiquées.

Conseils et astuces

Dresser le mélange réchauffé dans les corolles de brick.

Alice Délice

