

SUR UN SABLÉ AU CANTAL,
ASPERGES VERTES, ŒUF POCHÉ ET QUELQUES MORILLES
(Adaptation d'une recette de Jérôme CAZANAVE du Jarrousset à Murat)

Ingrédients pour 6 personnes :

2 bottes d'asperges vertes
60 g de morilles séchées
6 œufs
20 cl de jus de viande
50 g de beurre

Pâte sablée au Cantal :

320 g de beurre
10 g de sel
160 g de poudre d'amandes
100 g de vieux Cantal râpé ou de Parmesan
1 œuf
360 g de farine T55

Réhydrater les morilles dans un saladier d'eau tiède au moins 2 heures avant de commencer la recette.

Réaliser la pâte à sablé en mélangeant au robot-mixer tous les ingrédients. Etaler ce mélange et tailler des rectangles (*proportionnellement à la taille des asperges*). Faire chauffer le four à 150°. Les cuire 30 minutes dans le four ramené à 140° puis 5 minutes à 180°. Réserver.

Eplucher les asperges vertes et les cuire à la vapeur pendant 15 minutes, puis les rafraîchir dans de l'eau glacée pour fixer la chlorophylle. Réserver.

Jeter l'eau de trempage des morilles* et les nettoyer sous de l'eau fraîche. Les faire revenir à feux très doux dans une sauteuse avec le beurre et une pincée de sel jusqu'à ce que toute l'eau de végétation se soit évaporée. Réserver.

Disposer chaque sablé sur une assiette et les recouvrir par des asperges vertes. Chauffer l'ensemble sablé/asperges pendant 5 minutes dans le four à 200°.

Pendant ce temps, pocher les œufs dans une grande casserole contenant de l'eau vinaigrée frémissante. La cuisson dure 3 minutes. Prendre bien le soin que le blanc d'œuf emprisonne bien le jaune d'œuf. Les déposer sur du papier absorbant.

Au moment de servir, répartir du jus de viande et l'œuf poché.

*** Attention, les morilles crues sont toxiques ! Donc, il faut les cuire.**

Vin d'accompagnement : un Chablis

