



Asperges vertes & blanches, Sauce aux Morilles

Ingrédients

- Asperges vertes du Perthuis 30 pièces
- Asperges blanches 10 pièces

Sauce

- **FONDS BRUN LIÉ DEMI-GLACE CHEF® 75 g**
- Eau 1,25 l
- Échalotes 30 g
- Morilles déshydratées 30 g
- Noilly Prat® 15 cl
- Beurre 20 g
- Moelle 100 g



Progression de la recette

- Mettre les morilles à tremper.
- Eplucher et cuire à l'anglaise les asperges, couper les blanches en deux dans la longueur.
- Ciseler les échalotes, suer au beurre.
- Ajouter les queues de morilles égouttées.
- Déglacer avec le Noilly Prat®, réduire de moitié.
- Mouiller avec l'eau puis réaliser le **Fonds Brun Lié Demi-Glace CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Cuire 15 mn puis passer au chinois étamine en foulant bien.
- Sauter les têtes des morilles, ajouter à la sauce et rectifier l'assaisonnement.
- Pocher la moelle puis griller les asperges blanches au moment d'envoyer.

