

## FEUILLETES AUX MORILLES SUR LIT D'ASPERGES

### Ingrédients

- 5 à 8 g. De morilles séchées par personne
- Un rouleau de pâte feuilletée
- 3 à 4 asperges par personne
- échalotes
- crème
- maïzena



### Préparation

1. Découper la pâte feuilletée en carrés régulier (env. 10 sur 10 cm) à raison de deux carrés par feuilleté
2. Bien piquer à la fourchette le fond de la moitié des carrés destinés à la fourchette
3. Cuire les carrés ainsi préparés 10 min. à 180<sup>0</sup> C
4. Cuire les échalotes coupées très fin dans l'huile
5. Ajouter les morilles coupées en bandes pas trop fines.
6. Une fois revenues, ajouter le jus de trempage des morilles, mais sans le sable !
7. Ajouter la crème et réduire.
8. Si nécessaire, ajouter un peu de maïzena pour épaissir la sauce.
9. Cuire les asperges et les déposer sur la pâte feuilletée
10. Recouvrir avec la sauce aux morilles
11. Couvrir avec le chapeau en pâte feuilletée

Bon appétit !

