

## Croustades aux asperges

8 croûtes feuilletées  
500 g d'asperges vertes  
1 litre d'eau  
1 c. à soupe de sel  
1 pincée de sucre  
1 c. à café de beurre ou margarine

### SAUCE AUX MORILLES

1 portion de sauce (voir recette de base ci-dessous), avec 3 1/2 dl d'eau de cuisson des asperges et  
1 1/2 dl de porto blanc  
200 g de morilles fraîches, les grosses évent.  
partagées en deux  
1 c. à soupe de beurre ou de margarine  
1 échalote finement hachée  
1 gobelet de crème fraîche (125 g)  
1 c. à soupe de pluches de cerfeuil, finement hachées  
sel, poivre, selon goût  
cerfeuil pour le décor

**Croûtes feuilletées:** passer au four, voir ci-dessous. Asperges: éplucher le tiers inférieur. Détailler en tronçons biseautés d'env. 4 cm. Porter l'eau à ébullition, ajouter sel, sucre et beurre ou margarine. Plonger les asperges, cuire env. 10 min. en tenant un peu fermes, retirer, refroidir dans de l'eau froide, réserver.

**Sauce aux morilles:** préparer la sauce de base. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des morilles sous l'eau courante, égoutter. Faire revenir 5 min. dans le beurre chaud ou la margarine. Ajouter l'échalote, mijoter env. 1 minute. Ajouter la sauce, réduire la chaleur, cuire doucement 5 min. à couvert en remuant de temps en temps. Incorporer crème fraîche et cerfeuil, saler, poivrer, ne plus cuire. Ajouter les asperges le temps de les chauffer.

**Micro-ondes: Asperges:** rincer, mettre sans ajouter d'eau dans un sachet de rôtissage, fermer, piquer plusieurs fois avec un cure-dents. Cuire 5 à 6 min./600 W.

**Sauce:** faire revenir les morilles dans beurre ou margarine, à découvert 3 min./600 W, ajouter l'échalote, mijoter à découvert 1 min./ 600 W. Mélanger avec sauce de base, cuire à couvert 3 min./300 W.

## **Recette de base sauce pour croustades**

2 c. à soupe de beurre ou  
de margarine  
3 c. à soupe de farine  
5 dl de liquide (p. ex. eau de cuisson filtrée,  
refroidie au bain-marie, ou bouillon froid)  
sel, poivre, muscade, selon goût

**Préparation:** fondre beurre ou margarine, ajouter la farine, faire un roux blanc: il doit mousser légèrement, mais sans prendre couleur. Eloigner du feu. Ajouter le liquide en une fois, lisser au fouet. Remettre la casserole sur le feu, porter la sauce à ébullition sans cesser de remuer, réduire la chaleur. Assaisonner, cuire doucement encore 10 min. environ, en remuant de temps en temps.

## **Réchauffage des croûtes**

Préchauffer le four à 180 ° C. Glisser les croûtes feuilletées env. 10 min.  
Pour garder en attente, laisser la porte du four entrouverte.