

ASPERGES VERTES , MORILLES ET OEUF MOLLET

Pour 4 personnes

250 g de morilles fraîches
12 asperges vertes grosses de
préférence
4 oeufs
100 g de crème fraîche liquide 35%
1 jaune d'œuf
40 g de beurre

Faire cuire les oeufs 5 minutes 30
départ eau bouillante et les refroidir
sous l'eau froide, les écaler et les
réserver dans un bac avec de l'eau
froide.

Cuire les asperges 4 min à l'eau
bouillante et les refroidir dans de
l'eau avec des glaçons pour fixer la
couleur, les réserver.

Couper en deux les morilles, les laver délicatement en
changeant l'eau au moins 2 fois, les mettre dans une petite
casserole avec une noix de beurre et les cuire au moins 25
minutes à couvert feu doux.



Monter la crème liquide assez ferme et rajouter le jaune d'œuf.

Faire chauffer les morilles en faisant en sorte qu'il ne reste qu'un fond jus de cuisson, y rajouter la crème, monter, faire chauffer très doucement.

Faire colorer les asperges vertes à la poêle avec un peu de beurre.

Mettre les oeufs 3 minutes dans une eau frémissante.

Dresser les asperges, puis quelques morilles tout autour. Terminer par l'oeuf mollet.

