



Asperges Blanches et Morilles, Jus au Château Chalon

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds de Veau Naturel* CHEF®	1 L	Cercle de pain de mie doré au beurre	10 pièces
Grosse asperge blanche	30 pièces	Beurre	100 g
Asperge verte	5 pièces	Feuille de céleri branche	PM
Asperge sauvage	30 pièces	Cerfeuil	PM
Morille	500 g	Huile d'olive	PM
Echalote	150 g	Ail en chemise	PM
Purée d'asperges vertes	300 g	Thym	PM
Vin jaune (Château Chalon)	15 cl	Cébette	PM

Déroulé de la recette

- Ciseler 50 g d'échalote et tailler le reste en mirepoix.
- Nettoyer les morilles et retirer les pieds.
- Blondir au beurre l'échalote en mirepoix, ajouter les pieds de morilles, la gousse d'ail en chemise, le thym et déglacer avec 10 cl de vin jaune.
- Réduire d'1/3.
- Mouiller avec le **FONDS DE VEAU Naturel* CHEF®** et cuire à frémissement jusqu'à obtenir le goût et la consistance désirés.
- Passer le jus au chinois étamine et réserver.
- Peler les asperges blanches et les cuire à l'anglaise.
- Cuire les asperges sauvages à l'anglaise.
- Sauter les morilles au beurre, ajouter l'échalote ciselée, déglacer avec le reste du vin jaune et lier avec un peu de jus.
- A l'aide d'une mandoline, tailler de fines lanières d'asperges vertes, les mariner avec un peu d'huile d'olive et former un cercle avec chacune d'elles.
- Remettre à température de service l'ensemble des éléments de la recette, lustrer les asperges et les herbes avec un peu d'huile d'olive et rectifier les assaisonnements.
- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service, terminer avec 3 traits de jus.
- Envoyer le reste du jus en saucière.