



Vol-au-vent aux légumes verts et premières morilles



Rezept für 4

Ingrédients pour la préparation

200 g de morilles

Ingrédients pour la sauce aux morilles

1 échalote ciselée

1 gousse d'ail écrasée

10 cl de Porto

10 cl de Madère

1 dl de bouillon de volaille

3 dl de crème

1 cc. de poudre de

morilles séchées

Q.S de jus de citron

Q.S de beurre

Ingrédients pour la garniture

100 g de petits pois

écosés

100 g de fèves écosées

12 asperges vertes sans

inflorescence

20 pois mange-tout

Pousses de saison

Condiments usuels

Sel, poivre, tabasco

Fleur de sel

Poivre mignonette 4 baies

Huile de colza

Huile d'olive

Ingrédients pour la finition

4 coques de vol-au-vent
de 9 cm de diamètre.

Préparation des morilles

Séparer les pieds des têtes. Couper les têtes en deux dans le sens de la longueur. Les rincer 3 fois séparément dans de l'eau tiède. Les essorer, les sécher sur du papier absorbant.

Préparation de la sauce aux morilles

Dans une casserole, chauffer un filet d'huile de colza et saisir les pieds des morilles, saler et poivrer. Ajouter une noisette de beurre, l'échalote et l'ail. Déglacer avec le Porto blanc et le Madère et laisser cuire quelques instants. Ajouter la crème avec le bouillon de volaille, la poudre de morilles séchées et cuire environ 10 minutes. Mixer et passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, du Tabasco et un filet de jus de citron.



Préparation de la garniture

Cuire les petits pois et les fèves séparément à l'anglaise. Les refroidir dans de l'eau glacée puis les égoutter. Retirer la peau des fèves et des petits pois. Séparer les têtes des queues des asperges vertes. Couper ces queues en deux dans le sens de la longueur puis en biseaux de 1 cm. Les blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir dans de l'eau glacée. A l'aide d'une mandoline, tailler 4 têtes en fins copeaux, les réserver pour le dressage. Blanchir le reste des têtes. Couper les pois mange-tout en losanges, les cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir dans de l'eau glacée.

La finition

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, saisir les têtes des morilles, ajouter les échalotes ciselées. Saler et poivrer, puis ajouter tous les légumes verts. Terminer avec un filet de sauce aux morilles. Garnir les coques de vol-au-vent avec cette poêlée de légumes. Réchauffer les vol-au-vent 3 minutes dans un four à air chaud à 180 degrés.

Anrichten

Dressage

Dresser le reste de la poêlée de légumes au fond de 4 assiettes creuses. Poser les vol-au-vent au centre, ajouter la sauce chaude et émulsionnée autour. Terminer avec les têtes d'asperges crues, les pousses de saison, un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre mignonnette 4 baies.