



À feu doux



## « Feuilleté de foie gras chaud aux asperges et aux morilles »

pour 4 personnes

### Asperges

800g d'asperges blanches

Eplucher les asperges et les cuire dans de l'eau bouillante. Les rafraîchir et les égoutter sur un linge. Couper les pointes à environ 10 cm et garder le reste des queues pour un autre usage.

### Feuilletage

350g de feuilletage/un oeuf battu (dorure)

Abaisser le feuilletage à 3 mm environ et détailler 4 triangles de 12 cm de côté. Badigeonner de dorure et cuire dans un four à 200°C pendant 15 minutes environ.

### Sauce

60g de morilles séchées/1dl de vin blanc/1 échalote/1/2dl de jus de veau/1dl de crème épaisse/sel/poivre

Après avoir coupé les morilles en deux parties, les laver soigneusement et les égoutter. Les faire suer dans une petite noisette de beurre avec une échalote ciselée, ajouter le vin blanc et le faire réduire, mouiller ensuite avec le jus de veau et ajouter la crème épaisse. Rectifier l'assaisonnement.

### Foie gras

300g de foie gras de canard/sel/poivre

Escaloper le foie gras, l'assaisonner avec sel et poivre du moulin. Le cuire dans une poêle antiadhésive sans matière grasse à feu vif une quinzaine de secondes sur chaque face. L'éponger sur du papier absorbant.

### Dressage

sel de guérande/cerfeuil

Dans une assiette, poser un fond de feuilleté, dresser 5 pointes d'asperges et recouvrir avec une escalope de foie gras chaud. Saupoudrer d'un peu de fleur de sel de Guérande. Faire un cordon avec la sauce aux morilles autour du feuilleté et décorer avec du cerfeuil. Mettre le « couvercle » du feuilleté sur le bord du plat.

Servir avec un vin blanc sec et fruité. Bon appétit !

**Recette proposée par :**

**Jean-Louis Zanin**

**Les Fines Herbes**

15, rue de la Maix

88000 Epinal

Tel: 03.29.31.46.70