

*Soufflé aux pointes d'asperges au
parmesan et aux morilles*

Pour 6 personnes :

- 600 grs de pointes d'asperges blanches ou violettes
- 3 œufs
- 50 grs de morilles séchées
- 50 grs de parmesan râpé
- poivre blanc

Préparation :

- Faire tremper les morilles séchées dans de l'eau tiède.
- Cuire les pointes d'asperges à petits bouillons dans de l'eau salée environ 10 minutes. Celles-ci vont cuire assez rapidement. Elles doivent rester croquantes car la cuisson s'achèvera dans le soufflé.
- Egoutter les pointes d'asperges.
- Préchauffer le four à 180 °.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un cul de poule, mélanger les 3 jaunes et le parmesan jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Poivrer.
- Monter les blancs en neige ferme et les incorporer doucement au mélange jaunes d'œufs et parmesan.
- Emincer en fines rondelles les morilles préalablement égouttées et les ajouter ainsi que les pointes d'asperges à l'appareil obtenu.
- Enfourner et laisser cuire environ ¼ d'heure.
- Servir aussitôt le soufflé monté.