



Ingrédients pour 4 personnes :

2 bottes d'asperges vertes
300 g de morilles fraîches
20 ml d'huile d'olive d'assaisonnement
Poivre du moulin
Fleur de sel
100 g de mouron des oiseaux
100 g de corne de cerf
100 g de pousse de moutarde frisée fine
30 ml de jus de volaille
10 ml de vinaigre de xérès
60 g d'échalote cuisée de poulet
2 gousses d'ail
2 branches de thym

Ecussonner les asperges vertes, les laver puis les cuire dans une eau frémissante bien salée. Une fois cuites les refroidir directement dans de la glace pilée.

- Gratter les morilles et les rincer plusieurs fois, ciseler une échalote, faire revenir les échalotes au beurre puis ajouter les morilles. Cuire à feu doux pendant 30 minutes à couvert.
- Laver les petites pousses de salade, les assaisonner d'huile d'olive et de xérès, ajouter la fleur de sel et le poivre du moulin.
- Pour le dressage, faire rouler les asperges vertes dans les morilles, les monter à température, puis dresser sur l'assiette ou sur le plat en rajoutant le petit mélange de pousses à part ou sur l'assiette.