



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte à pâte

500 g de farine
375 g de jaune d'œuf
1 pincée de sel

Pour la garniture

200 g de morilles fraîches
1 kg d'asperges vertes
françaises calibre + 16
½ citron
1 morceau de sucre blanc
Gros sel
1 botte d'oignons
fanés petits
20 g de beurre

1 cuillère à soupe
de vinaigre d'Amarone
1 botte de marjolaine
10 cl de vin blanc
1 dl de jus de veau
2 cuillères à soupe
d'huile d'olive
Sel et poivre

Pour la pâte.

- Dans un batteur avec un crochet, mélanger la farine, les jaunes d'œufs et la pincée de sel. Ne pas laisser tourner trop longtemps, faire une boule et réserver au frais.
- Bien emballer dans un papier film.

Pour les morilles.

- Nettoyer les morilles en coupant en deux les plus grosses.
- Laver à grande eau plusieurs fois pour éliminer les grains de sables, et bien égoutter.
- Emincer très finement les oignons en botte en prenant un peu du vert des tiges.
- Dans une cocotte, de préférence en fonte, mettre l'huile d'olive et ajouter vos oignons émincés.
- Laisser suer 2/3 minutes sans coloration puis ajouter vos morilles, saler et couvrir la cocotte, laisser encore suer les champignons ¼ minutes et ajouter le vin blanc, laisser cuire jusqu'à réduction complète du vin.
- Remuer de tant en tant, le but est de faire évaporer l'eau de végétation des morilles, puis retirer du feu et laisser de côté.

Pour les asperges.

- Verser 2 litres d'eau froide dans une grande casserole.
- Ajouter une petite poignée de gros sel, le jus de citron et le sucre. Porter à ébullition.
- Peler les asperges avec un couteau d'office en retirant bien la partie blanche, puis les plonger dans l'eau bouillante, faire cuire de 15 à 20 min, selon leur grosseur.

- Une fois cuites, plonger les asperges directement dans une eau glacée sans les abîmer.
- Les retirer directement et les éponger sur un papier sopalin.

Farfalles.

- A l'aide d'un laminoir à main, étendre la pâte très finement, en utilisant un peu de farine sur le plan de travail, puis à l'aide d'un emporte-pièce cannelé rond, découper des cercles.
- Du bout des doigts, pincer les cercles pour donner la forme voulue aux farfalles.
- Mettre de côté et laisser sécher une bonne heure à l'air libre.

Finition et dressage.

- Réchauffer les morilles à feu doux en ajoutant un peu de jus de veau.
- Faire bouillir de l'eau bien salée dans une casserole, mettre une cuillerée d'huile d'olive, plonger les farfalles et laisser cuire 4 à 5 minutes en vérifiant la cuisson.
- Egoutter les farfalles en gardant environ un bon verre d'eau de cuisson.
- Dans la même casserole ajouter le verre d'eau de cuisson et verser les farfalles dessus.
- Ajouter les morilles au jus, un filet de vinaigre d'Amarone et la marjolaine. Bien mélanger.
- Chauffer à la vapeur les pointes d'asperges
- Dans des assiettes creuses mettre les farfalles et les morilles.
- Ajouter dessus les pointes d'asperges et finir avec un cordon de jus de veau.