

## RAGOÛT D'ASPERGES AUX MORILLES

Mise en place et préparation:  
env. 25 min

Cuisson au four: env. 30 min

---

**800 g de petites pommes de terre nouvelles,**  
partagées dans la longueur

**1 c. s. d'huile d'olive**

**$\frac{3}{4}$  de c. c. de sel, un peu de poivre**

---

**1 c. s. de beurre**

**2 échalotes,** en fines lanières

**200 g de morilles,** coupées en quatre, bien nettoyées, égouttées

**1 kg d'asperges blanches,** pelées, partagées dans la longueur, en tronçons biseautés d'env. 1 cm de long

---

**$\frac{1}{2}$  c. c. de sel, un peu de poivre**

---

**2½ dl de demi-crème**

**2 c. s. de vermouth blanc sec**  
(p. ex. Noilly Prat)

---

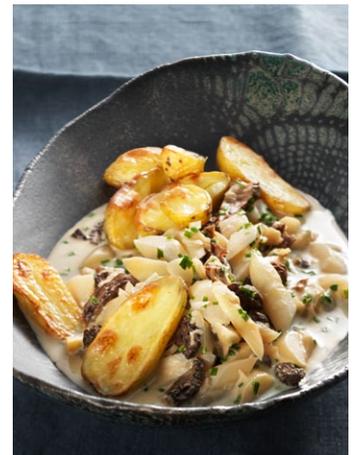
**2 c. s. de ciboulette,** coupée finement

---

1. Mélanger pommes de terre, huile, sel et poivre, répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson.
2. **Cuisson:** env. 30 min au milieu du four préchauffé à 200° C.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir env. 3 min les échalotes et les morilles. Ajouter les asperges, saler, poivrer, laisser mijoter env. 5 min à couvert sur feu doux.
4. Ajouter la crème, laisser mijoter env. 8 min à découvert. Ajouter le vermouth et la ciboulette, mélanger.

**Suggestion:** remplacer les morilles fraîches par 40g de morilles séchées mises à tremper et égouttées.

**Portion:** 407 kcal, pro 10g, glu 35g, lip 24g



### Morilles

Précieux cadeau du printemps, les morilles font les délices des gourmets, même si elles sont difficiles à cultiver et plutôt rares dans la nature. Les variétés les plus connues sont les morilles pointues à chapeau noir et les rondes à chapeau blond. Les champignons frais peuvent se remplacer par des champignons séchés mis à tremper, nettoyés et égouttés.