

Feuilletés aux crevettes, morilles et asperges vertes



Préparation : 35 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

350 g de pâte feuilletée pur beurre

16 grosses crevettes crues

30 g de morilles déshydratées

10 cl de bouillon de volaille

10 cl de crème liquide

1 botte d'asperges vertes

2 c à s d'huile d'olive

40 g de beurre

1 jaune d'oeuf

Sel et poivre du moulin

Étaler la pâte feuilletée sur 5 mm et découper 4 triangles de 13 cm de long sur environ 8 cm. Les déposer sur une plaque antiadhésive, badigeonner au pinceau de jaune d'oeuf battu avec un tout petit d'eau et faire des dessins avec la gros côté de la lame d'un couteau. Cuire à four préchauffé à 210° pendant 15 à 20 mn suivant le four. Réserver.

Décortiquer les crevettes, retirer le boyau noir en incisant légèrement le dos des crevettes. Les poivrer et les badigeonner d'huile.

Réhydrater les morilles dans de l'eau tiède pendant 30 mn. Les égoutter en gardant l'eau de trempage et bien les rincer. Les faire suer dans 20 g de beurre, les assaisonner légèrement et ajouter le bouillon de volaille et la crème. Cuire 15 mn à feu doux. Vérifier l'assaisonnement. Il n'y aura pour ainsi dire plus de sauce.

Cuire les asperges à l'eau bouillante salée 5 à 10 mn suivant la grosseur puis les égoutter et couper les pointes. Les réserver. Mixer les tiges avec 1 c à s d'huile et un peu d'eau de trempage des morilles en quantité suffisante pour obtenir une bonne consistance.

Poivrer.

Poêler les crevettes dans 1 c à s d'huile.

Couper les feuilletés en 2 dans l'épaisseur, mettre sur chaque assiette le côté du fond des feuilletés, garnir avec des pointes d'asperges, les morilles et 4 crevettes. Entourer de la sauce d'asperges vertes et poser sur le tout le 2^{ième} côté des feuilletés. Servir sans attendre.

Vous pouvez préparer les feuilletés à l'avance et les réchauffer au four doux au dernier moment. De même pour les morilles, la sauce d'asperges et les pointes d'asperges. Il suffira de les réchauffer doucement pendant la cuisson des crevettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>