



## ŒUFS À LA CRÈME DE MORILLES ET MOUILLETES D'ASPERGES

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 gros œufs extra frais
- 100 g de morilles
- 1 échalote
- 10 g de beurre
- 2 bottes d'asperges vertes (3/pers = 12 pièces)
- 50 cl de crème fleurette
- + 5 cl de porto blanc
- Pm sel, poivre
- 10 cl de vinaigre blanc

### Panure pour les mouillettes d'asperges

- 50 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de chapelure



### Progression

Épluchez les asperges avec un couteau économe et faites-les cuire à l'eau salée. Gardez-les assez fermes, puis rafraîchissez-les bien à l'eau glacée et égouttez aussitôt.

Lavez les morilles fraîches. Conservez quelques morilles entières pour votre décoration.

Épluchez et ciselez l'échalote. Faites-la fondre au beurre, ajoutez les morilles, le porto, sel et poivre. Puis mouillez à la crème. Laissez cuire 10 min. Ajoutez un couvercle, laissez infuser. Mixez et rectifiez l'assaisonnement.

Mettez de l'eau à chauffer avec du vinaigre. Dès qu'elle est en ébullition, baissez le feu jusqu'à frémissement. Ajoutez les 4 gros œufs pour les pocher 3 min. L'eau doit toujours frémir. Retirez délicatement les œufs un à un. Conservez-les ensuite au chaud.

Les mouillettes d'asperges : bien les sécher, saler et poivrer avant de passer les asperges dans la farine, puis dans l'œuf battu. Finissez par la chapelure. Poêlez les asperges au beurre pour les colorer à feu doux.

Mettez l'œuf dans une assiette, nappez de crème aux morilles bien chaude et disposez les 3 mouillettes d'asperge par personne.

🍁 À l'automne, vous pouvez remplacer asperges par des salsifis.



**Chef Christian LECLOU**  
*Chef Consultant*