

CREME DE MOUSSERONS AU CERFEUIL ET ASPERGES VERTES



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 15-20 mn

Pour 4 personnes:

16 asperges vertes

250 g de mousserons

20 cl de crème liquide

80 g de pecorino

3 c. à soupe de cerfeuil ciselé

1 c. à café d'huile de noisette

1 échalote émincée finement

sel et poivre

Laver très rapidement les mousserons, les égoutter immédiatement et les sécher dans un torchon. Chauffer doucement l'huile de noisette et faire fondre l'échalote. Dès qu'elle est transparente, ajouter les mousserons et les cuire pendant 6 ou 7 minutes en les remuant régulièrement.

Faire réduire le jus de cuisson rendu presque à sec, ajouter la crème et porter à ébullition. Ajuster l'assaisonnement, incorporer délicatement le cerfeuil ciselé et réserver.

Pendant la cuisson des mousserons, laver les asperges et éplucher les queues si nécessaire. Les cuire à l'eau bouillante salée en les gardant un peu croquantes. Les égoutter en les posant sur un torchon.

Dressage:

Déposer quelques asperges tièdes dans les assiettes et la crème aux mousserons chaude à côté.