

FEUILLETES AUX ASPERGES VERTES ET MASCARPONE



Facile (si vous maîtrisez la pâte feuilletée et qu'elle est déjà faite)

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 6 personnes:

6 ronds de pâte feuilletée de 8 cm de diamètre et de 5 mm d'épaisseur

1 jaune d'œuf et un c. à café de lait pour la dorure

6 c. à soupe de mascarpone

2 grosses c.à soupe d'échalotes émincées finement

2 c. à soupe de ciboulette émincée

les queues cuites d'une quinzaine d'asperges et quelques pointes entières

1 c. à café d'huile d'olive

sel et poivre

Les feilletés:

Préchauffer le four à 210°.

Avec un emporte-pièce d'1 cm inférieur à celui avec lequel vous avez découpé les 6 ronds de pâte feuilletée, en le centrant bien, marquer un 2ème cercle dans la pâte sans trop enfoncer.

Au pinceau, sans en faire couler sur l'épaisseur, dorer la surface des feilletés et enfourner 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Avec un couteau à lame fine, découper le "chapeau" et réserver.

La garniture:

A feu moyen, faire fondre les échalotes dans l'huile d'olive, ajouter le mascarpone pour qu'il chauffe et soit moins ferme. Incorporer les queues d'asperges coupées en rondelles et la ciboulette. Mélanger délicatement, saler et poivrer généreusement.

Remplir les coffres avec cette garniture et mettre au four encore chaud quelques minutes avant de servir.

Décorer avec quelques pointes d'asperges.