

Royale de champignons, petites asperges vertes et morilles

Préparation : 30 mn

Cuisson 50 mn (j'en compte plus pour la cuisson de la royale)

Les ingrédients pour 8 personnes (8 bocaux de 445 ml):

Pour les asperges et les morilles :

40 petites asperges vertes

200 g de morilles fraîches (ou 3-4 morilles séchées par personne)

1 bouquet de ciboulette

100 g de crème liquide très froide

20 g de beurre

Sel et poivre

Pour la royale de champignons :

500 g de champignons de Paris

40 g de morilles séchées

2 échalotes

15 cl de bouillon de volaille

3 oeufs

100 g de crème liquide

8 cl d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Préparation de la royale de champignons :

Faire tremper les morilles séchées dans 4 fois leur volume d'eau tiède pendant 1 h. Les égoutter, les rincer, les égoutter à nouveau, les hacher. Filtrer l'eau de trempage (j'utilise une passoire étamine dans laquelle je mets un papier absorbant).

Nettoyer et hacher les champignons de Paris, émincer les échalotes épluchées. Faire fondre sans coloration les échalotes dans l'huile d'olive dans une cocotte (j'en ai mis moins qu'indiqué), ajouter les champignons hachés (de Paris et morilles), ajouter l'eau de trempage filtrés et le bouillon de volaille. Cuire 20 mn à couvert. Passer au mixeur puis à travers un tamis (j'ai mixé sans tamiser). Laisser refroidir.

Une fois refroidie, mélanger la purée de champignons au fouet avec 1 oeuf entier et 2 jaunes, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement. Répartir cette préparation dans les bocaux ou verrines pouvant aller au four.

Recouvrir chaque bocal avec un papier d'aluminium et les déposer dans un bain-marie. Cuire au four préchauffé à 100° pendant 30 mn (voir conseil plus bas). La préparation ne doit pas bouillir. Une fois la royale prise la laisser refroidir.

Couper la queue des asperges vertes jusqu'à la partie tendre, les éplucher e partie et les cuire à l'eau bouillante salée pendant 4 mn environ. Une fois cuites réserver un peu d'eau de cuisson et égoutter les asperges. Les réserver.

Couper le pied des morilles fraîches, bien les rincer pour retirer toute la terre, les égoutter et les sécher.

Dans une cocotte faire fondre le beurre et ajouter les morilles, les saler et les cuire 7 mn environ (là je dis non, car les morilles fraîches doivent cuire 15 mn environ pour en retirer les toxines, la morille séchée n'a pas ce problème puisque les toxines contenues

dans les morilles sont détruites par la dessiccation, donc le temps de cuisson est beaucoup plus rapide 5 mn environ). Si vous utilisez des morilles séchées les mettre à tremper dans de l'eau tiède comme dit précédemment et les cuire au beurre 5 mn environ.

Fouetter la crème liquide très froide en chantilly et lui ajouter de la ciboulette ciselée (j'ai aussi mis un peu de sel et de poivre). Répartir cette crème dans chaque bocal sur la royale de champignons et déposer un bottillon d'asperges tenu avec un brin de ciboulette (je passe les brins de ciboulette sous de l'eau très chaude du robinet pour leur donner un peu plus de souplesse et pouvoir ainsi plus facilement faire un lien.

Conseils : j'ai rencontré quelques problèmes pour la cuisson de la royale de champignons, ayant fait comme indiqué la royale n'était absolument pas prise, j'ai donc retiré le bain-marie de même que l'alu et mis le four à 120°, il m'a fallu 1 h de cuisson au total, j'ai bien sûr surveillé. Je pense donc que vous pouvez faire cuire la royale sans bain-marie à 110-120° suivant le four avec l'alu et qu'il faudra quand même compter minimum 45 mn de cuisson si ce n'est 1 h. De toute façon le mieux est de faire la royale la veille ainsi cela fait gagner du temps pour le jour J.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>