

Vinaigrette d'asperges et morilles



Préparation pour 4 personnes 16 asperges vertes

12 morilles xxl ou jumbo

10 cl huile de pistache

1 cuillère café pistache émonde

5 cl huile d'olive

1 cuillère crème balsamique

Sel et poivre blanc

Faire tremper les morilles la veille.

Éplucher les asperges et tailler en biseaux les queues, les cuire à l'étuver avec l'huile d'olive sans coloration jusqu'à évaporation complète du jus de cuisson et réserver au froid.

Faire réduire le jus de trempage de vos morilles jusqu'à obtenir un sirop et incorporer votre huile de pistache afin d'avoir une sorte de vinaigrette salée et poivrée.

Cuire vos pointes à l'anglaise et les conserver croquantes, bien les sécher afin de pouvoir les assaisonner avec la vinaigrette de pistache.

Mettre au fond des assiettes la fondue assaisonnée et intercaler les pointes avec les morilles qui auront été assaisonné avec la vinaigrette pistache.

Parsemer de quelque pistache bien verte.

Conseil du chef : Déguster avec un saint joseph blanc du sud de notre département ou la cuvée du château « l'inscense du château de champlong en cépage rousanne »