



Asperges sauce maltaise et ris de veau aux asperges et morilles

Asperges sauce maltaise (pour 4 personnes)

- 3 bottes d'asperges
- 250gr de beurre clarifié
- 2 oranges bio
- 2 jaunes d'oeufs
- Cayenne
- Sel et poivre blanc moulu

1/ Grattez les asperges à plat sur la table pour éviter de casser les pointes.

2/ Cuisez-les à l'anglaise en les gardant légèrement croquantes.

3/ Prélevez le zeste d'une demi orange, émincez-le finement et blanchissez-le. Pressez le jus des deux oranges. Réservez.

4/ Montez les jaunes d'oeufs en sabayon avec une càs d'eau froide dans une sauteuse.

Portez sur une source de chaleur douce, ajoutez le beurre et cuisez tout en fouettant.

5/ lorsque la sauce est à consistance, ajoutez progressivement du jus d'orange suivant votre goût. La sauce ne peut pas être trop liquide. Rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre blanc et une pointe de Cayenne. Terminez en ajoutant les zestes.

6/ Servez les asperges tièdes nappées de sauce juste sous les pointes.



Ris de veau aux asperges et morilles (pour 4 personnes)

- 600g de ris de veau nettoyés et rincés
- 1 botte d'asperges
- 300g de morilles fraîches (ou 150gr de morilles séchées)
- 4dl de crème à 40%
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 1 verre de sherry demi-sec
- 100gr de beurre
- Farine
- Muscade
- Sel et poivre blanc moulu

1/ Grattez les asperges, coupez-les en tronçons et blanchissez-les. Réservez.

2/ Blanchissez les ris pendant 3 à 4' suivant leur taille. Egouttez-les, séchez-les dans un linge propre et passez-les à la farine.

3/ Nettoyez les morilles pour retirer les restes de sable et réservez.

4/ Dans une sauteuse faites dorer les ris dans un beurre bien chaud et assaisonnez de muscade, sel et poivre blanc.

5/ Débarrassez-les au chaud, déglacez avec le sherry, ajoutez les morilles et mouillez à mi-hauteur avec le bouillon. Laissez cuire doucement pendant 3'.

6/ Ajoutez la crème et faites réduire à consistance nappante. Ajoutez les asperges et les ris, donnez un bouillon et servez avec un riz au beurre.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_asperges-sauce-maltaise-et-ris-de-veau-aux-asperges-et-morilles?id=9250824&emissionId=5931