

FEUILLETÉ AUX ASPERGES

Robert GUYOT le 22/05/24



INGRÉDIENTS POUR 7 PERSONNES :

- 500 g de pâte feuilletée
- asperges (environ 3 par feuilleté)
- beurre blanc

Préparation :

1. Couper chaque rectangle (18 X 6)
2. Poser chaque rectangle sur une plaque.
3. Faire la dorure en cassant 1 œuf entier, mettre un peu de sel (*sert à diluer les blancs d'œufs*)
4. Badigeonner chaque rectangle
5. Faire cuire environ 10/15 min à 220 ° (selon les fours)
6. Dès qu'ils sont cuits, insérer 2 -3 asperges et mettre de la sauce au beurre blanc



BEURRE BLANC (pour 6 personnes)



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de beurre
- 4 échalotes grises
- 15 cl de vin blanc sec
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- sel et poivre blanc du moulin



Préparation :

1. Coupez le beurre en petits cubes et réservez-le au réfrigérateur
2. Épluchez et hachez finement les échalotes. Mettez-les dans une petite casserole avec le vinaigre et le vin blanc. Amenez à ébullition et faites réduire des deux tiers à feu modéré pour ne conserver que 2 ou 3 CS de liquide : il doit rester une purée épaisse mais très humide.
3. Si vous souhaitez supprimer les échalotes, filtrez le mélange dans une autre casserole à travers une passoire fine.
4. Remettez le liquide filtré à feu doux pour le garder très chaud, mais sans jamais atteindre l'ébullition.
5. Sans cesser de fouetter, ajoutez les cubes de beurre par deux ou trois à la fois. Attendez chaque fois que tout soit incorporé avant d'en rajouter pour que le beurre chauffe et se transforme en crème au fur et à mesure, en donnant une sauce épaisse et onctueuse.
6. Salez, poivrez et servez aussitôt.

Si vous préférez conserver les échalotes dans la sauce, incorporez le beurre directement à la purée réduite. Ajoutez 1 ou 2 CS de crème au liquide avant d'incorporer le beurre. Ne chauffez jamais trop pour que la sauce ne se décompose pas.