



Choux HUG farcis aux morilles et aux asperges

Une entrée HUG exclusive – spécialement créée par le maître cuisinier Oskar Marti, restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour env. 10 choux HUG 7,5 cm

Ingrédients

15 asperges blanches cuites
Herbes aromatiques fraîches

Mousse aux morilles

150 g de morilles fraîches, nettoyées, lavées et découpées
1 grosse échalote finement hachée
30 g de beurre
20 g de farine
1 trait de cognac
½ dl de jus de rôti
2 dl de lait
3 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide
2 dl de crème fouettée
1 c. à soupe de pâte d'ail des ours
Sel, poivre



Préparation

Faire revenir quelques minutes les morilles et l'échalote dans le beurre, saupoudrer d'un peu de farine, déglacer avec le cognac et le jus de rôti, porter à ébullition et verser le lait. Laisser cuire env. 5 minutes. Passer le tout au mixeur. Incorporer au mélange encore chaud la gélatine bien égouttée et la pâte d'ail des ours. Saler et poivrer. Laisser tiédir et ajouter la crème fouettée. Disposer dans un récipient et placer au réfrigérateur 3-4 heures environ.

Peu avant de servir: découper les choux. Couper les pointes d'asperges en morceaux de 4 cm puis encore en deux dans la longueur. Découper la tige des asperges en fines rondelles et répartir dans les choux. Avec une cuillère chaude, former des petites coquilles de mousse aux morille et fourrer les choux. Garnir de pointes d'asperges et d'herbes aromatiques (selon le goût).

