



Asperges vertes aux morilles

POUR 4 PERSONNES

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 4 œufs | 16 asperges des bois (facultatif) |
| 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc | Vinaigrette |
| 100 g de lard demi-sel | 5 cl d'huile de champignons (une huile de noix ou de noisette) |
| 2/4 tranches de pain de mie | 5 cl d'huile d'olive |
| 30 morilles | 5 cl de vinaigre de cidre |
| 1 échalote ciselée | 2 cuillères à soupe de sauce soja (voir moins) |
| 5 cl de porto blanc | Sel, poivre du moulin |
| 5 cl d'huile d'olive | |
| Asperges | |
| 2 bottes d'asperges vertes | |



Fais pocher les œufs. Réserve. Taille le lard en petits dés et mets-les dans une casserole d'eau froide. Attendre l'ébullition, puis égoutte et réserve. Taille 4 toasts dans le pain de mie, fais-les griller.

Nettoie les morilles, poêle-les dans un peu d'huile à feu moyen, ajoute l'échalote ciselée, déglace au porto. Réserve. Fais cuire les asperges. Réalise la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.

Fais tiédir les asperges dans une poêle, ajoute les morilles, les dés de lard, déglace avec un peu de vinaigrette, assaisonne.

Plonge les œufs 1 minute dans l'eau bouillante, égoutte, éponge-les, sale, poivre.

Dispose le croûton au centre de l'assiette, pose l'œuf dessus et arrange le mélange d'asperges, de morilles et de lard tout autour. Chaque convive pourra se servir à sa convenance d'un peu de vinaigrette.