



Ingrédients pour 4 Personnes

*20 asperges vertes
200 gr de morilles fraîches
250 gr de feuilletage (à faire vous même ou à acheter toute prête)
500 gr de ris de veau
50 cl de crème
Huile, beurre, 1 jaune d'œuf,
échalote, pluches de cerfeuil*

lante salée et les cuire une dizaine de minutes. La cuisson terminée, les égoutter et les plonger dans de l'eau bien froide pour qu'elles gardent la couleur. Blanchir le ris de veau dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn. Laisser refroidir, ôter la peau qui l'enveloppe, escaloper et réserver. Préchauffer le four à 200° et cuire les feuilletés durant 15 à 20 mn. Pour la sauce, faite suer une échalote ciselée dans un peu de beurre, y ajouter les morilles. Faire sauter les morilles pour qu'elles rendent leur eau de végétation, puis crémier, laisser réduire et rectifier l'assaisonnement. Le feuilletés étant cuits, en détacher les couvercles, puis creuser pour ôter l'excédent de pâte. Fariner, puis poêler les escalopes de ris de veau dans un peu de beurre et d'huile pour qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Pendant ce temps, chauffer dans un peu de beurre, puis couper les asperges afin qu'elles ne dépassent pas de l'assiette. Tailler des rondelles dans les morceaux de tiges restant pour en remplir les fonds de feuilletés. Disposer dessus les asperges vertes en les rangeant harmonieusement, napper d'un peu de sauce aux morilles, puis poser les grillons de ris de veau, saupoudrer de pluches de cerfeuil et terminer par les couvercles de feuilletés. Servir aussitôt avec un Tokay Pinot Gris.



Préparation

La veille: à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étendre le feuilletage en une épaisseur de 5 mm et détailler 4 rectangles de 8 cm de côtés. Badigeonner la surface avec le jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau et réserver au congélateur.

Le jour même : Couper l'extrémité dure des asperges, puis éplucher les tiges. Plonger les asperges dans de l'eau bouil-

Auberge du Baechel-brunn

Cela fait tout juste 25 ans que Simone et Jean Paul Limmacher ont eu l'heureuse idée de transformer une ancienne grange en restaurant gastronomique.

Simone assistée d'Esther, vous reçoit dans une salle à manger, sobre, moderne et unique. En cuisine Jean Paul et son fils Thomas, préparent avec brio des plats d'une grande finesse, qui se renouvellent au fil des saisons et font le bonheur de tous ceux pour qui manger est bien plus que se nourrir. Les Limmacher proposent également 4 chambres fort douillettes à la résidence des Hélios.

Auberge du Baechel-Brunn

3, route de Soultz – 67250 Merkwiller
Tel 03.88.80.78.61 Fax 03.88.80.75.20
E-mail : baechel-brunn@wanadoo.fr

