

## Fricassée d'asperges blanches à la crème safranée et aux morilles



Pour 4 personnes

- 20 asperges blanches
- 100 g de morilles fraîches
- 1 petite échalote
- 2 tranches épaisses de jambon cru du Valais
- 80 g de beurre
- 1 dl de vin blanc
- 2.5 dl de crème
- 1 belle pincée de safran en filaments

Éplucher les **asperges** blanches. Retirer 2 cm de pied.

Les mettre dans une casserole d'eau froide salée (10 g par litre) ; dès l'ébullition, cuire 7 à 9 minutes selon leur diamètre. Elles doivent être tendres. Récupérer avec une écumoire et plonger dans un saladier d'eau glacée.

Bien nettoyer les **morilles** sous l'eau froide ; égoutter et éponger soigneusement.

Éplucher et hacher finement l'**échalote**.

Fondre 30 g de beurre dans une poêle. Ajouter les morilles et poêler 2 minutes. Ajouter l'échalote, mouiller avec le vin blanc, saler et cuire à feu vif durant 4 minutes ; baisser un peu le feu et poursuivre la cuisson 4 minutes, jusqu'à évaporation du vin. Mettre de côté.

Fondre 50 g de beurre dans une grande poêle ; ajouter les asperges, les poêler une minute, puis verser la crème. Piler le safran dans un mortier afin d'obtenir une poudre ; ajouter dans la crème et saler légèrement. Cuire 3 à 4 minutes à feu moyen-vif pour épaissir la sauce.

Réchauffer brièvement les morilles.

Tailler le jambon cru en allumettes.

Répartir les asperges sur les assiettes, napper de crème, ajouter les morilles et le jambon cru. Déguster sans attendre.