

Spargel-Pastetli mit Morcheln

für 4 Personen als Vorspeise
für 2 Personen als Hauptspeise

Zutaten

4 Blätterteigpastetli
500 g grüne Spargeln,
1/2 Beutel getrocknete Morcheln
1 l Milch *1 dl*
1 TL Butter *1 TL*
1,5 dl Weisswein
2,5 dl THOMY Les Sauces
Hollandaise
2 EL Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung

- 1 Spargeln rüsten und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- 2 Morcheln in Milch und 1 dl heisses Wasser 5 Minuten einlegen. Der Länge nach halbieren. In ein Sieb geben und unter fliessendem Wasser waschen. Gut abtropfen lassen.
- 3 Morcheln und Spargelstücke im Butter andünsten, mit Weisswein ablöschen, zugedeckt auf kleinem Feuer nicht zu weich dünsten.
- 4 Weisswein fast einkochen lassen, Sauce Hollandaise dazugeben und erwärmen. Schnittlauch dazugeben.
- 5 Pastetli im vorgeheizten Backofen bei 200°C wärmen und mit dem Spargelragout füllen.

Vol-au-vent aux asperges et morilles

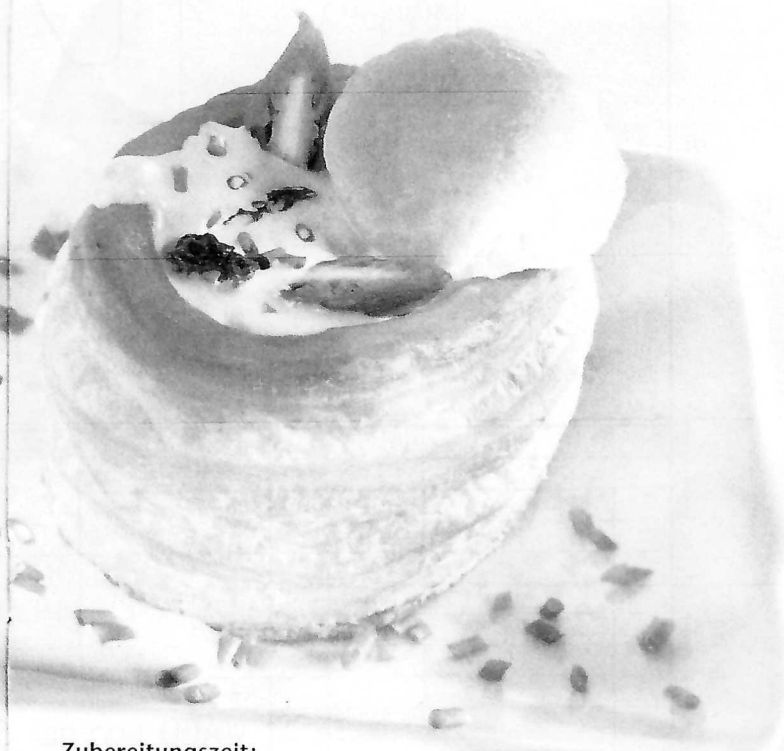
*pour 4 personnes en entrée
pour 2 personnes en plat principal*

Ingrédients

4 Vol-au-vent
500 g d'asperges vertes
1/2 sachet de morilles séchées
1 dl de lait
1 cc de beurre
1,5 dl de vin blanc
2,5 dl de THOMY Les Sauces
Hollandaise
2 cs de ciboulette ciselée

Préparation

- 1 *Eplucher les asperges et les couper en tronçons de 3 cm env.*
- 2 *Faire tremper les morilles pendant 5 min. dans le lait et 1 dl d'eau chaude. Les couper dans le sens de la longueur et les rincer à l'eau courante dans une passoire. Bien égoutter.*
- 3 *Chauffer le beurre. Y étuver brièvement les asperges et les morilles. Mouiller au vin blanc et terminer la cuisson à couvert et à feu doux, sans trop laisser ramollir.*
- 4 *Quand le jus est presque entièrement réduit, ajouter la sauce Hollandaise et réchauffer. Ajouter la ciboulette.*
- 5 *Réchauffer les vol-au-vent au four préchauffé à 200°C, puis les farcir avec le ragoût d'asperges.*



Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Temps de préparation:
30 minutes env.