

FEUILLETÉ D'ASPERGES À LA CRÈME ET AU MAROILLES

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 200 g de feuilletage
- 1 jaune d'œuf
- 1 botte d'asperges
- 15 cl de crème fraîche
- 1/2 citron pressé
- 1 dl de lait
- 100 g de Maroilles
- 1/2 botte de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de paprika en flocons
- sel, poivre du moulin

Le savoir-faire des hommes, le climat, la nature des sols et des troupeaux font de la Thierache le terroir unique pour la fabrication de ce fromage d'exception.

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180°.
- Étaler le feuilletage sur 3 à 4 mm d'épaisseur.
- Le découper en 4 rectangles de 15 x 8 cm.
- Les poser sur une plaque préalablement humidifiée.
- Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe d'eau.
- Appliquer cette dorure au pinceau sur le feuilletage.
- Cuire au four 15 minutes à 180°.
- Éplucher les asperges. Les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante et les cuire légèrement croquantes.
- Ouvrir les feuilletés dans le sens de l'épaisseur et les tenir au chaud.
- Faire chauffer le lait, saler et maintenir au chaud.
- > Préparer la crème au maroilles :
 - Dans une casserole, chauffer la crème fraîche avec le paprika en flocons et le jus du 1/2 citron.
 - Y ajouter le Maroilles coupé en petits dés sans cesser de mélanger pour obtenir un mélange homogène et onctueux. Saler, poivrer.
 - Disposer les bases des feuilletés dans chaque assiette.
 - Les couvrir de la crème au Maroilles, parsemer de ciboulette ciselée.
 - Disposer les asperges au dessus.
 - Mixer le lait chaud afin d'obtenir une mousse onctueuse. En déposer un peu sur les asperges.
 - Saupoudrer de paprika et couvrir à demi avec le couvercle du feuilletage.
 - Servir aussitôt.

