



INGRÉDIENTS

- 200 g de feuilletage
- 1 jaune d'oeuf
- 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 paprikaen flocons
- sel, poivre du moulin

FEUILLETÉ D'ASPERGES À LA CRÈME ET AU MAROILLES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **30 minutes**

Temps de cuisson : **35 minutes**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Étaler le feuilletage sur 3 à 4 mm d'épaisseur.
3. Le découper en 4 rectangles de 15 x 8 cm.
4. Les poser sur une plaque préalablement humidifiée.
5. Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf avec 2 cuillères à soupe d'eau.
6. Appliquer cette dorure au pinceau sur le feuilletage.
7. Cuire au four 15 minutes à 180°.
8. Éplucher les asperges. Les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante et les cuire légèrement croquantes.
9. Ouvrir les feuilletés dans le sens de l'épaisseur et les tenir au chaud.
10. Faire chauffer le lait, saler et maintenir au chaud.

Préparer la crème au Maroilles :

1. Dans une casserole, chauffer la crème fraîche avec le paprika en flocons et le jus du 1/2 citron.
2. Y ajouter le Maroilles coupé en petits dés sans cesser de mélanger pour obtenir un mélange homogène et onctueux. Saler, poivrer.
3. Disposer les bases des feuilletés dans chaque assiette.
4. Les couvrir de la crème au Maroilles, parsemer de ciboulette ciselée.
5. Disposer les asperges au dessus.
6. Mixer le lait chaud afin d'obtenir une mousse onctueuse. En déposer un peu sur les asperges.
7. Saupoudrer de paprika et couvrir à demi avec le couvercle du feuilletage.
8. Servir aussitôt.