



## FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS ET ASPERGES VERTES POÊLÉES À LA BIÈRE ROUSSE

Rendement : 4 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 4 feuilletés déjà cuits
- 16 asperges
- 150 g de champignons de Paris
- 150 g Shiitake
- 150 g de Portabella
- 2 c. À soupe d'échalote française
- 200 ml de bière
- 500 ml de fond de veau
- 200 ml de crème 35%
- Thym frais (4 @ 5 branches)
- 50 g de beurre
- 1 bière rousse

### MÉTHODE :

Éplucher les asperges et les blanchir. Garder les pelures pour les frire.

Émincer les champignons et les sauter dans moitié beurre et moitié huile. Une fois bien colorés, ajouter les échalotes hachées et déglacer à la bière. Laisser réduire pratiquement à sec. Ajouter le fond de veau et la crème et laisser réduire de moitié, puis monter au beurre.

### MONTAGE :

Couper les feuilletés en deux. Poêler les asperges au beurre et en déposer 4 sur chaque feuilleté. Ajouter les champignons avec un peu de sauce. Replacer le dessus du feuilleté. Décorer avec du thym frais et les fritures d'asperge.

Daniel St-Pierre  
Chef exécutif  
Hôtel La Sapinière. Téléphone : (819) 322-2020