



Préparation 1 heure

Géline de Touraine aux asperges vertes et morilles

Pour 4 personnes :

- 1 Géline de Touraine Dame Noire de 1,8 à 2 kg
- 95 gr de beurre
- 20 gr d'huile de colza
- 24 asperges vertes
- Sel et poivre
- 25 cl de porto
- 75 gr d'échalotes
- 20 cl de vin blanc de Montlouis
- 1 litre de fond de veau (25 gr de fond de veau déshydraté, 1 litre d'eau)
- 25 gr de morilles déshydratées (pour les réhydrater, les plonger dans de l'eau froide pendant 24 h.)
- Pluches de cerfeuil

Cuire au four la Géline de Touraine préalablement assaisonnée d'huile de colza et de 50 gr de beurre, pendant 40 minutes à 180°C. A part, couper les extrémités des asperges, les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les refroidir et les égoutter. Les faire sauter avec 25 gr de beurre, saler et poivrer. Une fois la volaille cuite, la découper en 8 parts.

Faire réduire le porto avec les échalotes ciselées, ajouter le vin blanc et le fond de veau, réduire de moitié puis verser dans le plat de cuisson de la Géline. Cuire jusqu'à consistance, passer au chinois, ajouter les morilles réhydratées coupées en cubes et équeutées, incorporer 20 gr de beurre frais, assaisonner. Dans chaque assiette, déposer les asperges vertes, un morceau de blanc et un morceau de cuisse, verser la sauce de morilles, décorer d'une pluche de cerfeuil.