

BOUQUETS D'ASPERGES AU BEURRE D'ÉCHALOTES

*12 asperges
200g de pâte feuilletée
3 échalotes hachées menu
1 feuille de laurier
15cl de vin blanc sec
100g de margarine végétale
1 petit bouquet de persil haché
sel - poivre
salade mixte*

Faire cuire les asperges à l'eau bouillante ou à la vapeur, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, mais encore bien fermes. Partager la pâte feuillée en quatre parts et étaler chacune d'entre elles en un rectangle. Placer 3 asperges au centre du rectangle, replier les bords et les souder avec un peu d'eau. Faire cuire au four préchauffé pendant 12 minutes environ, à 220°. Faire bouillir le vin blanc avec les échalotes et la feuille de laurier, et réduire d'un tiers. Hors du feu, ajouter la margarine en parcelles, en fouettant. Servir les asperges nappées de sauce, avec de la salade mixte.