

Poutine d'asperges, sauce brune aux champignons

Pour environ 3-4 petites (ou 2 grosses) poutines:

- Asperges (assez pour 3-4 petites poutines)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 10 champignons blancs (environ), tranchés
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 oignons verts, hachés
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 c. à thé de thym frais
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à thé de sauce soya
- 1 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- Fromage en grains de votre choix

Dans une grande feuille de papier d'aluminium, déposer les asperges. Verser l'huile d'olive uniformément sur les asperges. Saler et poivrer et mélanger. Refermer le papier d'aluminium pour former une papillote.

Cuire sur le barbecue jusqu'à ce que les asperges soient cuites.

Pendant ce temps, préparer la sauce. Dans une poêle, chauffer le beurre à feu moyen-vif. Saisir les champignons, l'échalote et l'ail. Ajouter le thym frais et mélanger. Ajouter la farine et bien mélanger. Déglacer avec le bouillon de boeuf et ajouter la sauce soya. Bien mélanger au fouet jusqu'à épaississement de la sauce. Saler et poivrer au goût.

Pour le montage, déposer des asperges dans une assiette ou un plat de service. Ajouter du fromage en grains et terminer avec la sauce. Ajouter du thym frais pour décorer.

Miam!!!

(Source: Kat - Douceurs au palais)