

La Royale d'asperges vertes de Jussy et morilles fraîches d'Eric Dubrit



Pour 4 personnes

La Royale

- 1 kg d'asperges vertes GRTA de Lullier
- 105 g de jaune d'œuf
- 25 g de blanc d'œuf
- 75 g de crème 35%
- 6 g de sel
- Poivre

La garniture

- 40 g de beurre
- 100 g de morilles fraîches
- ½ échalote hachée
- Les pointes d'asperges vertes réservées
- 3 càs de jus de citron
- 6 càs d'huile de noisette
- 2 càs de jus de viande réduit
- Sel, poivre

Royale d'asperges vertes

Laver les asperges et en couper le pied (2-3 cm). Couper les pointes à environ 5 cm et les réserver. Cuire les tiges 6 minutes à l'eau salée, refroidir aussitôt dans l'eau glacée, égoutter puis mixer pour obtenir une purée bien lisse. Passer cette purée à la passoire fine, en prélever 200 g, y ajouter le lait, la crème, les blancs et les jaunes d'œufs, le sel et le poivre, bien mélanger au fouet ou au mixer plongeant, et filtrer à la passoire fine. Remplir 4 bols de cette préparation (Royale), filmer à la cellophane, cuire au bain-marie 50 minutes dans un four pré-

chauffé à 85 degrés (ou four vapeur préchauffé à 80 degrés). Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau: la lame doit ressortir propre. Réserver au chaud (50-60 degrés) sur la porte ouverte du four.

Garniture

Pendant la cuisson des Royales, couper en deux les morilles fraîches, les laver et les égoutter. Faire revenir l'échalote dans 20 g de beurre sans la colorer, ajouter les morilles, couvrir pour faire rendre l'eau, puis terminer la cuisson à découvert jusqu'à évaporation du liquide. Saler, poivrer.



A part, avec le beurre restant, faire sauter les pointes d'asperges sans les colorer afin qu'elles soient juste croquantes. Mélanger délicatement pointes d'asperges,

morilles, huile de noisette, jus de viande et de citron. Vérifier l'assaisonnement. Répartir sur les Royales (chaudes ou tièdes), servir.



Le Chef Eric Dubrit

Auberge des Vieux-Chênes à Presinge Ambassadeur du Terroir

1980, après un apprentissage de cuisinier puis les cours de cafetier, Eric Dubrit travaille trois ans avec Alain Lavergnat à La Guinguette. En 1989, quelques voyages plus tard, il rentre à Presinge pour aider ses parents à l'Auberge des Vieux-Chênes qu'ils ont ouverte en 1970. Le challenge? Préserver ce qu'ils ont créé en ajoutant sa touche personnelle. 35 ans après, le chef régale toujours ses clients aux fourneaux de l'Auberge: «A Genève, nous avons la chance d'avoir une belle diversité de produits et des producteurs engagés. Un peu d'imagination suffit pour les apprêter de manière simple mais savoureuse!»

www.geneveterroir.ch

CÔTÉ PRODUCTEUR



Les asperges GRTA de Deborah et Patrick Wegmuller, Ferme de Lullier

Installée à Lullier depuis quatre générations, la famille Wegmuller exploite un domaine composé à l'origine de grandes cultures et de vignes. Repris en 2009 par Deborah et Patrick Wegmuller qui se diversifient en produisant sur le domaine des fruits, des œufs et, depuis 2015, des asperges vertes. En 2018, ils modernisent la vente à la ferme en implantant un distributeur automatique (déménagé récemment 14 route de Lullier) qui propose, selon la saison, pommes (fruit, séchée et en jus), poires, jus de raisin, asperges vertes, huile de colza, cerises, pruneaux, mirabelles, reines-claude, pêches, abricots ou encore, kiwis... et quelques produits de producteurs voisins comme un vinaigre et une moutarde des Oulaines ou les pâtes de Christophe Bosson. Plus le printemps est doux, plus les asperges sont tendres. Très sensibles à la température, les asperges vertes

poussent d'avril à mai avec l'arrivée de la douceur. Pointant leurs pointes et leurs tiges hors de la terre (c'est pour ça qu'elles sont vertes! Elles bénéficient de la photosynthèse contrairement aux asperges blanches qui poussent, elles, enfouies dans le sol), elles sont cultivées à la fumure naturelle mais sans traitements et sont récoltées chaque jour à la main. Chaque griffe de cette vivace donnant plusieurs asperges en même temps, on arrête la coupe à fin mai pour ne pas épuiser la plante qui produit ainsi 10 à 15 ans. Pour la cuisiner on en coupe le pied mais on ne l'épluche pas. On la déguste juste cuite à l'eau ou à la vapeur, en risotto ou mélangée à des spaghetti en carbonara pour les plus fines, en gratin au four et même grillées à la plancha!

www.lafermedelullier.ch



Le coup de cœur du Chef

Muscat sec, Domaine de Cherre, Choulex

Viti-agricole, le domaine de Cherre, mentionné dès le 14^e siècle, se partage entre grandes cultures, arbres fruitiers et vignes. Aloys Baudet, passionné par l'art du vin, y cultive son muscat blanc face au lac sur le haut coteau de Collonge-Bellerive. Cépage d'origine grecque, le muscat fut, semble-t-il, rapporté en Valais par les Romains qui lui donnaient le joli nom de «raisin qui attire les abeilles». Au domaine, sa vinification privilégie la préservation d'un caractère frais et expressif aux notes élégantes, explosion aromatique d'un bouquet intense de raisin frais, fleurs blanches et agrumes. Il se boit jeune et bien frais, à l'apéritif ou avec un plat exotique, des fruits de mer ou du fromage de chèvre.

<https://domainedecherre.ch>



À PORTÉE
DE MAIN
AVEC GRTA



LA MARQUE DE GARANTIE POUR L'AGRICULTURE DEPUIS 2004

LE CHOIX
100%
LOCAL



regio.garantie

TOUT DROIT
SUR VOTRE
TABLE



GENEVETERROIR.CH